

## 鲜湿面防褐变改良剂、鲜面条改良剂

产品名称	鲜湿面防褐变改良剂、鲜面条改良剂
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

## 产品详情

鲜湿面防褐变改良剂、鲜面条改良剂 河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-67987333 阳春面英文译名Plain Noodles，又称光面、清汤面或“清汤光面”，汤清味鲜，清淡爽口。是扬州的一大特色。民间习惯称阴历十月为小阳春，上海市井隐语以十为阳春。以前此面每碗售钱十文，故称阳春面。开洋葱油拌面又称海米葱油拌面。以熬香的葱油和烧透的海米（上海人称开洋），与煮熟的面条一起拌食。面条韧糯滑爽，海米软而鲜美，葱油香郁四溢.1945年后，城隍庙有个姓陈的摊贩运用苏中家乡日常的方法熬制葱油，用来拌面。葱香浓郁与众不同，很受欢迎，流传至今。现为湖滨点心店的特点小吃。【鲜湿面品质改良剂】产品特点：本品能有效延缓湿面条的褐变，保持其色泽，抑制面条酸败，减缓发霉变质，延长湿面条的存放时间；增强面体的加工性能，提高面体的弹性，减少断条；改善湿面条的筋度、爽滑度，改善口感；面条煮后色泽透亮，麦香味突出。鲜湿面保鲜剂 鲜湿面防腐保鲜 湿面条保鲜剂 鲜湿面保鲜剂 鲜湿面防腐保鲜 湿面条保鲜剂