

# 馄饨陷抱团剂 食品抱团剂

产品名称	馄饨陷抱团剂 食品抱团剂
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

馄饨陷抱团剂 食品抱团剂 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 香菜饺子材料 梅头肉一块，香菜一把，饺子皮一包，盐，酱油，白糖一点点，芝麻油，花生油，香油，镇江黑陈醋，李锦记蒜香辣酱 做法 1.把梅头肉切粒剁成肉沫；把香菜切碎并用手不断地抓，把水分逼出来后把水分去掉，与肉沫搅拌，加入适量的盐、芝麻油、花生油、酱油、一点点白糖，用筷子往一个方向使劲搅拌，直到肉沫有粘性即可。

2.包饺子（这个步骤不用说大家都懂：））3.烧一锅开水，滴几滴油（这样饺子不会粘锅），小心地一只只地把饺子放到锅里，并轻轻地搅动一下，待水再次烧开时，再加点凉水，这样来回加2-3次，目的是让饺子不粘锅，同时更劲道爽口。

4.饺子汁：适量的酱油、香油、镇江黑陈醋、李锦记蒜香辣酱油混合（又酸又香，还带点辣，很醒胃）。 饺子馅抱团剂 适用范围：速冻饺子，普通饺子，包子，肉制品，如鱼丸，虾丸等

用途：使饺子馅成团，不散，有弹性，使肉制品更加有弹性。使用方法：在使用过程中，添加量0.6%，和肉泥、组织蛋白、蔬菜、调味料等混合后，顺着同一个方向搅拌（不可倒搅）直到拉丝为准。抱团剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂 抱团剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂