

麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂 麻球改良剂

产品名称	麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂 麻球改良剂
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

麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂 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 麻圆即麻团，华北地区称麻团，东北地区称麻圆，海南又称珍袋，广西又称油堆，是一种特色小吃，中国油炸面食的一种。以糯米粉团炸起，加上芝麻而制成，有些包在麻茸、豆沙等馅料，有些没有。也是广东及港澳地区常见的贺年食品。麻圆是用糯米粉加白糖、猪油和水揉制成形，再经入锅油炸而成的。因其呈圆团形，表面又沾裹有芝麻，故名。麻圆是一种极为普通的小吃，制作起来并不复杂【麻球改良剂】产品特点：

- 1、提高产品炸制的膨胀度，使麻球炸后迅速膨大(40克面团直径可达8.5cm)且起发均匀。
- 2、提高面团中水分含量以及改善面团的结构，增强面团的柔韧性与粘着性，易于成型，防止冻裂。
- 3、改善面团的流变性，使面团更容易机械化操作。
- 4、改善产品的感官性状，使产品炸制后表面光洁，口感更软糯。
- 5、改善炸后的色泽，金黄诱人。

麻团改良剂 麻球改良剂 专业麻球改良剂 麻球专用改良剂 速冻麻球改良剂