

汤圆品质改良剂 优质汤圆改良剂批发

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 汤圆品质改良剂 优质汤圆改良剂批发 |
| 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

汤圆品质改良剂 优质汤圆改良剂批发 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 汤圆的主要成分是糯米粉，含有很高的碳水化合物，另有脂肪、钙、铁、核黄素、尼克酸等营养元素。馅料主要以纯糖、果料等为主，包括芝麻、核桃、花生、豆沙、巧克力等，再加上比例不小的植物油或动物油，营养和热量都很高。糯米味甘、性温，具有补中益气、健脾暖胃、止虚汗的功效，能起到一定的御寒、补益的作用，因而非常适宜在寒冷的冬季进食。不过，吃汤圆应节，务必节制莫贪嘴。【汤圆改良剂】产品特点：

- 1、增加汤圆皮的持水能力，在水煮汤圆时，不易混汤、不易起泡。
- 2、改善汤圆的耐煮性，防止破皮和脱粉现象，汤液清澈。
- 3、口感更加清爽，彻底改变了传统汤圆的粘齿感。
- 4、防止汤圆在速冻过程中出现开裂，提高和改善汤圆皮的柔软性，使汤圆口感好不发硬。
- 5、提高劳动生产效率和高效机使用的操作性能，降低次品率。使用方法：先把改良剂同少量的糯米粉预混合再加入和面机中，与干粉充分混合后，再加水合成团。