

天喜牌面欣酥B贝壳酥薄脆裹粉面糊酥脆剂

产品名称	天喜牌面欣酥B贝壳酥薄脆裹粉面糊酥脆剂
公司名称	杞县世林电子商务有限公司
价格	28.00/袋
规格参数	品牌:天喜牌 型号:面欣酥B 袋装:1000克
公司地址	河南省开封市杞县
联系电话	0371-28660321 13937846180

产品详情

商品名：天喜牌面欣酥B型 型号：MXS-B 本品完全按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准GB2760-2014》及补充规定的品种、应用分类、使用范围、最大使用量、残留量等科学组方，并且按照《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则GB26687-2011》精心配制而成。本品已经通过山东省食品药品监督管理局生产许可，保障食品安全。用户按照本说明的用法用量生产制作的裹粉(食品分类号：06.03.02.04)、油炸面制品(食品分类号：06.03.02.05)、焙烤食品(食品分类号：07.0)既不会超标也不会超量。

配料表：磷酸二氢钠、碳酸氢钠、硫酸铝钾、木瓜蛋白酶、碳酸氢铵、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉。

应用范围：裹粉(食品分类号：06.03.02.04)、油炸面制品(食品分类号：06.03.02.05)、焙烤食品(食品分类号：07.0)。 功能作用：采用本品加工制作的贝壳酥、蜗牛酥、银耳酥、海螺酥、猫耳酥、薄脆、裹粉面糊、酥饼、芝麻面球(开口酥)等裹粉、油炸面制品、焙烤食品膨松个大、口感酥脆、口溶性好、形状饱满。 最大使用限量：10g/kg(以干面粉计算)。

使用方法：1.将本品用常温水溶解后加入面粉或面糊中。2.将本品与干面粉拌匀使用。 温馨提示：1.本品含有明矾(硫酸铝钾)，超量使用会导致铝含量超标！2.本品含有食品添加剂碳酸氢铵，加热会产生氨味！碳酸氢铵加热到60 以上全部挥发，制作的食品成品不会有氨味。 贝壳酥、蜗牛酥、银耳酥、海螺酥、猫耳酥等酥脆小食品做法：配方：中筋面粉80斤、低筋面粉20斤、食用盐2斤、起酥油或猪油5斤、面欣酥B型1斤、白糖或葡萄糖10斤、可可粉或焦糖适量、麦芽糖浆8斤、香兰素或乙基麦芽酚20克、温水25-28斤。工艺：中筋面粉与低筋面粉混合均匀，加入融化的起酥油或猪油，搅拌一下。食用盐、白糖或葡萄糖、面欣酥用、可可粉或焦糖、麦芽糖浆、香兰素或乙基麦芽酚等加入所有温水溶解，再搅拌加入混合面粉，继续搅拌20分钟，然后醒面10分钟，放入多功能小食品成型机挤压成型。然后放入180-200 油锅炸至酥脆，捞出拌入辣椒粉、五香粉等，凉透后即可装袋销售。 煎饼果子薄脆或果蓖做法：高筋面粉800克、糯米粉50克、淀粉150克、面欣酥B型10克、色拉油5-8克、食用盐10-15克、水450克。将淀粉、糯米粉、面粉干拌均匀，然后将面欣酥、盐、色拉油依次搅拌加入水中，最后加入混合面粉和成面团，低温醒发5-8小时，轧成饼，轧2-3遍，切成长方形，放入180-200度油锅炸至酥脆。 香酥脆炸粉配比：低筋面粉65克、早籼米粉15克、淀粉20克、色拉油20克、面欣酥B型1克、食用盐1-2克、白糖0.5克、五香粉1.5克(或沙姜粉、辣椒粉等)、凉水100克等。使用方法：将面欣酥、食用盐、白糖、五香粉、淀粉、米粉、面粉依次搅拌加入凉水中，搅拌溶解均匀后加入色拉油，再次搅拌均匀，静置发酵20分钟即可挂糊。 酥脆炸鱼挂糊配方：低筋面粉60克、米粉15克、淀粉25克、面欣酥B型1克、白糖或葡萄糖3克、食用盐2克、味精0.5克、水120克。工艺：将以上原料混合溶解，调成面糊，再将整理

好的鱼放入面糊挂糊。然后，逐个放入120度油锅炸起，捞出。将油温升至160-180度，再次放入炸鱼油炸至酥脆即可。 芝麻面球制作配方：中筋面粉10斤、绵白糖4.5斤、色拉油3.5斤、鸡蛋1斤、面欣酥B型50克、碳酸氢氨50-150克、鲜奶精10克。工艺：将以上原料和到一起，静止弛面3-5小时，上面糝出油来，用手揪点面扯开，中间不粘连、没筋骨，然后揪开搓圆、压扁包入馅料（豆沙、枣泥、莲蓉等）成型，沾点糖浆，粘上芝麻，入油锅160-180度炸成红润色、酥脆口感。 炸肉做法：里脊300克、香油适量、淀粉适量、盐6克、面欣酥B型3克、胡椒适量、蛋清1个。工艺：1.里脊肉冲洗一下。2.然后切条。

3.把肉条放到碗里用富磷联B型

溶液浸泡2-5小时。4.沥干水分后，研入黑胡椒。5.滴入香油。6.放盐、蛋清，拌匀。7.最后放面欣酥及淀粉干拌均匀，撒入肉条裹粉。8.锅倒油，油热后放入肉条。9.炸至上色后，捞出沥干油。10.待油锅再次热起，倒入肉条进行复炸，炸制金黄色时捞出。 东北油酥饼参考做法：

面料：高筋面粉2.5kg、油25g、葡萄糖100g、酵母10-15克、面欣酥B型20-25g、温水1kg、奶香粉少许。

酥料：面粉1.5kg 淀粉750g 油1.2kg 馅料：面粉1.2kg 白砂糖1kg 葡萄糖1kg 麦芽糖浆1kg

温水375g，也可以用豆沙和或水果馅。操作工艺：面料：面粉放入容器内，然后加入其它原料搅匀后，和成软硬适中的面团，醒发待用。酥料：把面粉和淀粉拌匀后倒入油搓成面团待用。

馅料：把馅料原料放入容器内拌匀即可。开酥：将面团放在工作台上分成两份，分别赶开后，把酥面放在其中一块面团上摊开摊匀，然后把另一块面团盖上，周围用手捏实然后赶成薄片，四面对折一下再赶成薄片。然后以20厘米为间距用刀划开，分别卷起来，下剂，每个剂重为30克。成型：皮和馅按6:4的比例包上馅。压成约0.8厘米厚的薄片。烘烤：打开电饼铛，温度调至175度，在饼铛内刷上厚厚的一层油。然后放入饼烘烤5分钟后，把酥饼反一遍，再在酥饼表面刷上一层油，3分钟后，出锅。注：电饼铛选用不超过1.5厘米高的薄饼铛。