

速冻汤圆皮改良剂 优质汤圆改良剂批发

产品名称	速冻汤圆皮改良剂 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

速冻汤圆皮改良剂 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 双色双味汤圆的做法

- 1、烧一份开水
- 2、南瓜一块切成丁,兑上一小碗沸水,打成糊备用
- 3、糯米粉分成两份,分别装两个盆里,记得留一些干粉备用
- 4、一盆里拌上南瓜糊和成黄色的面团,记得要一边用筷子拌一边倒,最后糯米粉成了雪花状再用手揉匀,干湿度就刚刚好
- 5、另外一盆加一小勺抹茶粉,也是用开水拌,注意,水的温度直接决定了面团出来是黏还是粗糙,一般用70到80度左右的水就差不多了
- 6、把馅料每个按照自己的喜好分好,搓圆备用
- 7、揪一块面团,包上馅料收口,搓圆备用
- 8、锅内水烧开,放入汤圆,煮到浮起即可食用

双色双味汤圆食材搭配小提示

油菜和南瓜不能一起吃:二者同食,会降低油菜的营养价值,影响机体对营养素的吸收。

油菜心和南瓜不能一起吃:二者同食,会降低油菜的营养价值,影响机体对营养素的吸收。

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,汤不易发混。 2.改善汤圆的耐煮性,防止汤圆在水煮过程是出现糊烂而跑汤,大大改善汤圆的口感,加入速冻汤圆皮品质改良剂以后的汤圆,口感更加清爽,彻底改变了传统汤圆的粘齿感。 3.防止汤圆在速冻过程中出现开裂,由于较好的保持了面团中水分,改善了速冻初期汤圆皮的柔软性,从而达到防止开裂的目的。