

汤圆品质改良剂 高端的速冻汤圆皮改良剂

产品名称	汤圆品质改良剂 高端的速冻汤圆皮改良剂
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

汤圆品质改良剂 高端的速冻汤圆皮改良剂 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 赤豆酒酿黑芝麻汤圆

材料(3人量):红豆100克、米酒120克、汤圆36个、红糖适量 赤豆酒酿黑芝麻汤圆的做法

- 1.红豆100克清洗干净加水约500毫升,煮到酥烂。趁热加红糖约20克。
- 2.另起一小煮锅,锅里水开下汤圆,中间点两次水,煮到汤圆变大,全部漂起来。
- 3.加入米酒和煮好的红豆汤煮开,这道小甜品就完成了。

注:如果煮汤圆的水较多,放米酒前要将水舀出来些,不然味会太淡。

- 4.另起一小煮锅,锅里水开下汤圆,中间点两次水,煮到汤圆变大,全部漂起来。
- 5.加入米酒和煮好的红豆汤煮开,这道小甜品就完成了。

注:如果煮汤圆的水较多,放米酒前要将水舀出来些,不然味会太淡。 小提示

- 1.煮红豆汤时水不要放多了,因为后面煮汤圆要水宽。
- 2.如果煮汤圆的水较多,在加米酒和红豆汤前要将水舀出来些,不然味就太淡。 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。