速冻汤圆改良剂_速冻汤圆改良剂

产品名称	速冻汤圆改良剂_速冻汤圆改良剂
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

速冻汤圆改良剂_速冻汤圆改良剂价格_速冻汤圆改良剂图片 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
花生核桃汤圆 皮材料：糯米粉285克、清水220克
馅材料：花生140克、核桃60克、细砂糖155克、黄油70克 花生核桃汤圆的做法 1.糯米粉加入水拌匀并揉成团。取1/4的粉团放入烧开的水中煮8分钟左右至熟。取出后放至微温再与余下的3/4粉团混合，揉成均匀的面团。其间会较粘手，如果面团稀就加些糯米粉防粘，如果面团硬，就加些水或植物油防粘。总之和成一个均匀的团子，盖上保鲜膜静置备用。 2.核桃仁150度5分钟左右烤熟。
3.花生仁150度10分钟左右烤至皮开裂，放凉后搓去皮不要。
4.花生、核桃放入料理机打磨成颗粒状，大部分呈粗粉状，稍有些大颗粒。
5.花生核桃粉加入糖和融化的黄油拌均。 6.拌匀后盖上保鲜膜入冷藏室2小时。
7.当坚果摸起来比较硬时取出，平均分成13克每个的球，冷冻20分钟。
8.把汤圆面团平均分成15克每个的小球搓圆。
9.取一个汤圆皮按扁，再用手整理边缘稍大些，放入一个馅料球。
10.把馅料包起来，捏紧收口，再两手搓成圆形的球。
11.大盘子里撒些生糯米粉，把搓好的汤圆球放入滚一圈，使它沾满糯米粉，依次包好所有的汤圆。
12.锅中水烧开后，下入汤圆，煮至汤圆都浮在水面上即是熟了。 【汤圆改良剂】 配料：由纯天然植物胶体、复合磷酸盐、乳化剂等经过科学复配而成。
适用范围：速冻汤圆、速冻元宵、小圆子。 产品特点：能显著提高汤圆的冻融稳定性，速冻不皱缩；提高保水持水效果，防止速冻过程中出现开裂；增强产品的粘弹性和耐煮性，水煮不烂皮、不浑汤；改善汤圆皮口感，使其口感更加滑爽；使汤圆成型性好，饱满不塌架，表皮光滑，色泽晶莹透亮，具有理想的外观形态。