

# 各种规格 出口级高活性干酵母 澳瑛 达兴 干酵母

产品名称	各种规格 出口级高活性干酵母 澳瑛 达兴 干酵母
公司名称	大连兴和酵母有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:xinghe
公司地址	中国 辽宁 大连市 甘井子区 华林路39号
联系电话	86-41186858768/86858758 18698726620

## 产品详情

品牌 xinghe 型号 xinghe instant dry yeast 450g

出口级高活性干酵母是以优质纯天然糖蜜为原料,利用生物工程技术精制提炼而成的发面专用高活性干酵母,不加任何添加剂,无任何化学成份,是现代健康理念的新贵族。本产品以营养丰富、发酵快、高活性而被誉为酵母精品。该产品是本公司四个系列产品中精品中的精品,它是产品中的贵族,贵族者的食用佳品。

### 一、主要成份：

蛋白质、氨基酸及b族维生素，碳水化合物，以及钙、铁等其它微量元素的营养成份。

### 二、用途：

本产品适用于馒头、花卷、面包、糕点、饼干、麻花、油条等所有发酵食品。

### 三、使用方法：

#### (一)、普通发酵食品：

酵母用量为面粉重量的0.3-0.5%（即每500g面粉用1.5g-2.5g）。首先将酵母用35 到38 左右的温水溶解后再倒入面粉中（亦可将酵母直接与面粉均匀混合后），加入适量的温水揉和成面团发酵，最佳发酵温度为35 到38 ，一般为40-60分钟（根据具体室温可以相应缩短或延长发酵时间），面团出现蜂窝状气孔后，可将预制的食品成型，放置5-10分钟后再上笼屉，或烤箱蒸制。

#### (二)、制作面包

酵母用量为面粉重量的1.0-1.2%（即每500g面粉5-6g），其它根据具体的食品而定；

首先用35 到38 温水将酵母溶解后，倒入面粉中，用适量加水调和，和成面团。其次，将和好的面团置于35 到38 左右的温度处发酵，发酵时间根据酵母用量及环境温度延长缩短，待发酵适度，再放入烤箱中烤制。

#### 四、贮藏：

低温干燥处保存，保质期二年，启封后最好放到密闭容器中保存，并尽快用完，否则将影响发酵效果，如放在冰箱内可保质一个月，超过保质期可适当增加酵母量。

#### 五、规格：5g~10kg

厂家：大连兴和酵母有限公司

外贸部电话：+86-411-86859793

网址：[www.e-xinghe.com](http://www.e-xinghe.com)

邮箱：[office@e-xinghe.com](mailto:office@e-xinghe.com)

阿里旺旺：xingheyeast中东地区 亚洲地区 南美地区

cn200676009非洲地区 欧洲地区 北美地区