

超级生粉25kg 黑龙江优质马铃薯淀粉 优级粉批发

产品名称	超级生粉25kg 黑龙江优质马铃薯淀粉 优级粉批发
公司名称	青州市张瀚调味品有限公司
价格	8000.00/吨
规格参数	白度:92.5% 粘度:1200 湿度:19.8%
公司地址	青州市鲁东食品创业园区E区1号
联系电话	0536-3539112,3539122 15606418081

产品详情

是否进口：否

水分含量：19.8

净含量（规格）：25000g

特产：否

保质期：24个月

售卖方式：包装

品牌：张瀚

原料与配料：优质马铃薯、水

等级：优级

生产日期：2018年11月22日

生产厂家：黑龙江省讷河市家良淀粉食品有限公司

商品条形码：6924721900798

卫生许可证：SC12323028100627

产品标准号：GB/T8884-2007

储藏方法：阴凉、清洁、干燥、卫生处

包装规格：25kg

白度：92.5%

粘度：1200

PH值：7.0

特点1 白：粉质细腻洁白有光泽，干净无杂质，用于烹饪使菜肴拥有色香味形。 特点2
粘：具有增稠增粘效果，烹饪后粘性足，汁液浓稠。 特点3
融：能融合多种食材，可塑性强，凝固好，成型快，韧性足。

淀粉的存储

1、防潮湿：淀粉容易吸湿膨胀甚至腐败发霉。因此，在保存过程中必须保持干燥，防止潮湿，一般情况下，相对湿度不超过70%为宜，并注意通风。

2、防止异味：由于淀粉吸水性很强，在吸湿的同时，吸收异味的性能也很强。所以，保存时应防止与有异味的商品一起存放。

作用：

1、增加汤汁的粘稠度。菜肴在加热过程中，原料中的汁液会向外流，与添加的汤水及液体调味品便融合形成了卤汁。一般炒菜中的卤汁较稀薄，不易粘附在原料表面，成菜后会产生"不入味"的感觉。勾芡后，芡汁的糊化作用增加了卤汁的粘稠度，使卤汁能够较多地附着在菜肴之上，提高了人们对菜肴滋味的感受。

2、芡汁勾入菜肴中，芡汁会紧包原料，从而制止了原料内部水分外溢，这样做既保持了菜肴鲜香滑嫩的风味特点，又使菜肴形体饱满而不易散碎。

3、勾芡后，由于淀粉的糊化，具有透明的胶体光泽，能将菜肴与调味色彩更加鲜明地反映出来，使菜肴色泽更加光亮美观。

4、菜肴勾芡后能使汤汁变浓稠，可减缓原料内部热量的散发，使菜肴具有保温性，延长了菜肴的冷却时间，有利于食客进食热菜肴