

## 99%含量小苏打 小苏打 晶阳化工

产品名称	99%含量小苏打 小苏打 晶阳化工
公司名称	潍坊晶阳化工有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省寿光市侯镇工业区
联系电话	13053631990

### 产品详情

小苏打的化学名称叫碳酸氢钠，家庭时经常用它当发酵粉做馒头。但蒸熟的馒头往往不太暄软，这因为小苏打遇热放出的二氧化碳气不多，馒头中产生的小气孔少，面起发的不好。另一方面小苏打本身是碱性物质，如用量稍多，馒头就会产生碱味，色泽发黄，维生素被破坏，效果很不理想。如果在小苏打中加入一定量的醋酸（食和醋）就可弥补以上的不足。不仅可产生大量的二氧化碳气体，99%含量小苏打，而且也不会有很大的碱味。

将1斤面粉倒入盆内，放入3两小苏打，加入1两醋，立即用手搅拌（再加点温水）合面面团，稍醒后，做成馒头，上屉用旺火蒸30分钟即熟。

小苏打用途范例烹饪调理小苏打除了用作糕饼之外，小苏打生产厂家，如果烹煮食物把醋误放太多时，可在锅中加点小苏打把酸味中和掉；水煮或炒青菜时，在锅中加点小苏打，煮出来的青菜会格外青翠。胃酸过多如果觉得胃部灼热，甚至疼痛，或有呃酸的现象时，小苏打含量99%，可以一小匙（约0.5公克）食用小苏打，小苏打，加一杯（约200CC）温开水，缓慢喝下（有点咸味），过一阵子，会有胃酸与小苏打中和后所产生的二氧化碳气体从口中逸出，所有的症状立即可以获得舒解。洗衣放洗衣精的同时，可试着倒入2/3量米杯的小苏打粉，可以增强洗净力，让衣物洗得更干净，且不会伤衣料。清洁衣领、将适量的小苏打，溶于约摄氏5、60度之热水中（以下皆同），同时搓点肥皂用来洗衣领、袖口上的污垢，效果绝对对比任何清洁剂都要来得好而且又快速。环境清洁将抹布沾小苏打溶液后拧干，用以擦拭门窗、门把、厨房、冰箱、流理台、卫浴设备、地板、洗脸盆、金属水龙头....等各种设备，然后再以拧干的清洁湿抹布擦过，即可使冰箱、流理台、金属水龙头等，保持光亮如新。

小苏打，即碳酸氢钠（Sodium Bicarbonate），俗称“小苏打”、“苏打粉”、“重曹”，白色细小晶体，在水中的溶解度小于碳酸钠。是一种工业用化学品，可能存在毒性。固体50℃以上开始逐渐分解生成碳酸钠、二氧化碳和水，440℃时完全分解。碳酸氢钠是强碱与弱酸中和后生成的酸式盐，溶于水时呈现弱碱性。此特性可使其作为食品制作过程中的膨松剂。碳酸氢钠在作用后会残留碳酸钠，使用过多会使

成品有碱味。

99%含量小苏打-小苏打-晶阳化工由潍坊晶阳化工有限公司提供。潍坊晶阳化工有限公司 ( [www.jingyangchem.com](http://www.jingyangchem.com) ) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的化工产品加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领晶阳化工和您携手步入辉煌，共创美好未来！