

豆制品增筋剂价格 豆制品增筋剂生产厂家

产品名称	豆制品增筋剂价格 豆制品增筋剂生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:豆制品增筋剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北豆制品增筋剂厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

豆制品增筋剂简介：

豆制品增筋剂:

一，用于彩色豆腐、米豆腐，豆腐块、豆腐乳、卤豆腐、老豆腐，豆腐脑（工艺有别）可增加产量，做出的豆腐硬度弹性增加，口感筋道，豆腐色白细滑，手感硬挺，划开不淌水，油煎不破，可炒，可涮，消费者喜爱，同时具有防止豆浆粘连包布，解决石膏，卤水酸味问题的作用，是豆腐经营者创品牌的理想选择。二，用于豆干，豆腐干、豆腐丝改变传统豆干化学增筋或没加增筋剂口感差，色暗，让豆干色香味俱全，安全卫生，好看好卖。本品能与豆制品中的蛋白质反应进行桥联，形成络合，生成良好的豆筋网状结构:一，使豆制品产生良好的弹韧性、延伸性、产出腐竹，豆皮久泡不碎久煮不

二，易成型，缩短了腐竹、豆油皮的挑皮时间，节省能源，提高单位时间劳动生产率，节省成本，添加量少。

三，使腐竹、豆油皮表面光亮，筋道，好看好卖。

四，延长保鲜期，柔软无硬块，易复水，不复色。

五，产品无沉淀，不含任何违禁物品，全部由食品级原料精制而成。

六，可代替部分瓜尔豆胶、CMC、黄原胶、明胶、京脂、海藻酸钠等的赋形、膨化、稳定等多种功能作用，增强效果、降低成本。用量：以干豆计0.2-0.4。

使用方法：做豆腐每百斤黄豆加(3斤面粉和增筋剂搅拌均匀，用温水或成糊状在点浆前倒入豆浆搅拌均匀)，做腐竹每百斤黄豆加10斤面粉，和本品一起用水搅成稀面糊，倒入缸内和豆浆一起搅拌均匀，然后加热烧开，点浆时使用石膏或卤水要比平时多用1/3.

使用范围：豆腐 腐竹 油皮增筋，增加豆制品的耐煮性。使用本品每公斤黄豆可 增加产量2量左右。