

芝麻球改良剂价格 芝麻球改良剂生产厂家

产品名称	芝麻球改良剂价格 芝麻球改良剂生产厂家
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:芝麻球改良剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北芝麻球改良剂厂家
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

芝麻球改良剂简介：芝麻球改良剂产品特点：1、赋予芝麻球良好的油炸急涨性，膨胀力大，不开裂，炸后不塌架2、内部空心状，酥脆适口3、颜色金黄，少掉芝麻4、所有原料符合GB2760-2014，安全更放心；速冻食品厂、早餐、快餐等企业佳选产品名称：芝麻球改良剂（超大型）产品说明:1.改善芝麻球的口感,入口糯而不粘,筋而不硬。2.改善芝麻球的操作性,可以用凉水和面,可以用高速机生产。3.增大芝麻球体积,使炸制不开裂,提高生产效率,降低成本。4.改善芝麻球的外观,使芝麻球颜色金黄,外焦里嫩。5.手工麻团40克面团可炸制直径7-9公分，组织结构如海绵网状，白皙，口感酥脆，放凉不塌架。使用方法:将本品直接加入米粉中拌匀和面即可。添加量：1参考配方：糯米粉1000克、白糖35克、麻团改良剂10克、水700克左右。先用水把白糖化开，加入糯米粉。也可把添加剂与糖一块溶解后加入糯米粉混匀即可。1：用开水泡化白糖（白糖的量依据自己的接受程度而定），待糖水温热时缓缓加入糯米粉中，边加边搅拌，最后揉成较软的粉团。2：糯米团（也可以静放下醒发30分钟）分成若干小份，揉圆，放入装有芝麻的盘子里滚动着裹上一层白芝麻，裹好以后最好拿起来用手轻轻按压一下，这样在制作过程中芝麻不容易脱落。3：起锅开小火热油，不需要太热，当手放在油面上的时候能感觉到一点点热气就可以了，这时候放入做好的芝麻球胚。（油温为120-度）4：当芝麻球的外皮稍微定型的时候就要铲子轻轻翻动，这是为了让芝麻球受热更均匀。5：芝麻球慢慢变圆，并且膨胀得越来越大。芝麻球的外皮变得薄而金黄，甚至可以很清楚的看到空心。这时候就可以了。（这时候芝麻球为刚下锅的时候的三杯大左右）6：炸好的芝麻球出锅控油即可，吃不完的待凉后装入密封罐里保存。温馨提示：该产品可以做冷冻芝麻球