

面条改良剂价格 面条改良剂生产厂家

产品名称	面条改良剂价格 面条改良剂生产厂家
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:面条改良剂生产厂家 型号:食品级/工业级面条改良剂 产地:河北面条改良剂厂家
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

面条改良剂简介：

商品名：面制品增筋剂

面制品改良剂

用量：按面粉用量的0.3左右添加。用法：与其它辅料一起加入面粉中混合均匀即可，不改变原来工艺。

作用：提高面制品筋度，增加嚼劲，改善口感。

适用范围：面条、水饺皮、馒头、花卷等各类面制品。

用量：按面粉用量的0.1-0.3添加。

用法：与其它辅料一起加入面粉中混合均匀即可，不改变原来工艺。

作用：提高面制品筋度，增加嚼劲，改善口感。

- 1.能够显着改善面条色泽。
- 2.改善面条的耐煮性能，不混汤。
- 3.改善面条的口感，爽滑而富有弹性。
- 4.增加面条的放置时间，防止面条粘连