凉皮改良剂价格 凉皮改良剂生产厂家

产品名称	凉皮改良剂价格 凉皮改良剂生产厂家
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:凉皮改良剂生产厂家 型号:食品级/工业级凉皮改良剂 产地:河北凉皮改良剂厂家
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

凉皮改良剂简介：

本品是水溶性高分子化合物，具有增强原料中蛋白质组合力使淀粉离子互相组合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。本品具有食品保水保鲜、增筋、增稠、耐煮耐泡和增加亮度等性能。提高原料利用率，改善口感。

凉皮改良剂（晶莹透亮、韧性好，口感佳）

产品特点：

本品采用天然植物纤维，高分子交联剂、以及多种对人体有益的微量元素复合而成。采用本品制作的凉皮口感筋道，光滑，柔软，洁白，透明。

用 量：淀粉总质量的千分之三左右

制作过程：

1.和面洗面筋（或直接用小麦淀粉替代）

2.调糊：待上部澄清沥出清水，再将精盐50-100克，凉皮增筋剂25-40克用少许80度以上的热水化开搅入凉皮糊中，打搅均匀后静置30分钟左右即可制作凉皮。

3.制皮

4.取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮，以此类推。

5.蒸面筋：洗出的面筋加点膨发粉，上蒸笼蒸熟，降温后切块备用。

6.调拌凉皮：将旋蒸好的凉皮切成条，拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜，即可食用。

使用方法：先将本品加入40度左右热水中溶解约30分钟，可将该溶液加入淀粉糊中，充分搅拌，即可制作。