

# 豆欣酥生产厂家 豆欣酥作用、用途、用量

产品名称	豆欣酥生产厂家 豆欣酥作用、用途、用量
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:豆欣酥生产厂家 型号:食品级/工业级豆欣酥 产地:河北豆欣酥厂家
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

豆欣酥简介：配料表：六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、木瓜蛋白酶、碳酸氢铵、食用玉米淀粉。  
应用范围：熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)(食品分类号：04.05.02.01)；裹粉面糊(食品分类号：06.03.02.04)；膨化食品(食品分类号：16.06)。功能作用：采用本品加工制作的油炸豌豆、油炸青豆、油炸黄金豆、油炸黄豆等熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)、裹粉面糊、膨化食品膨松个大饱满、口感酥脆、入口化渣、色泽鲜亮。使用限量：12g/kg(以坚果、籽类或干面粉计算)。油炸豌豆、油炸青豆、油炸黄金豆、油炸黄豆等参考用量：8-10g/kg(以坚果与籽类计算)。使用方法：将本品用凉水溶解后加入浸泡坚果与籽类的水中，浸泡时间20-50小时(根据天气温度确定浸泡时间)。应用资料：(本技术资料仅供购买本公司产品客户参考使用,严禁复制、拷贝用于其他商业目的!) 油炸青豌豆、白豌豆、黄金豆配方：豌豆100斤(以加拿大、美国豌豆品种，油炸比较酥脆，其他品种可能不酥脆)、凉水250斤、豆欣酥A型1.1-1.2斤。工艺：先将豆欣酥A型或豆欣酥D型用凉水溶解后(溶解时不停搅拌，先把溶解好的慢慢倒出来，如果还有没溶解的沉淀物，再加水继续搅拌溶解，直到完全溶解)加入250斤净水中搅匀，再加入豌豆100斤再次搅拌一下。静止浸泡20-50小时(夏天浸泡20个小时，春秋天浸泡30个小时，冬天浸泡50个小时。浸泡时间越长越好，但不能发芽变质，可以放入空调或冷库浸泡)。捞出后清洗一遍、沥干表面水分，入锅油炸(油与豆的比例为10:1，比例越大油炸越酥脆)。入锅油温160-180度炸至膨松起个，然后改为120度左右继续油炸(低温油炸时间越长豌豆浸油越多，透明度和亮度越高)，炸干水分即可(如果炸不干水分，很快就会返潮发眼、不酥)。趁热调味或挂糊焙烤，并彻底降温后密封包装销售。  
油炸黄豆配方：黄豆100斤(部分大豆品种可能不酥脆)、凉水250斤、豆欣酥A型1.1-1.2斤。工艺：先将豆欣酥A型或豆欣酥D型用凉水溶解后(溶解时不停搅拌，先把溶解好的慢慢倒出来，如果还有没溶解的沉淀物，再加水继续搅拌溶解，直到完全溶解)加入250斤净水中搅匀，再加入黄豆100斤再次搅拌一下。静止浸泡5-12小时(夏天浸泡5个小时，春秋天浸泡8个小时，冬天浸泡12个小时。浸泡时间越长越好，但不能发芽变质，可以放入空调或冷库浸泡)。捞出后清洗一遍、沥干表面水分，入锅油炸(油与豆的比例为10:1，比例越大油炸越酥脆)。入锅油温160-180度炸至膨松起个，然后改为120度左右继续油炸，炸干水分即可(如果炸不干水分，很快就会返潮发眼、不酥)。趁热调味，并彻底降温后密封包装销售。简介