

方便面改良剂生产厂家 方便面改良剂作用、用途、用量

产品名称	方便面改良剂生产厂家 方便面改良剂作用、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:方便面改良剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北方便面改良剂厂家
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

方便面改良剂简介：

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