

厂家直销安琪国光食品级干酵母的价格 高活性干酵母

产品名称	厂家直销安琪国光食品级干酵母的价格 高活性干酵母
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	17.00/公斤
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

产品详情

低糖型做馒头，饲料/高糖型做蛋糕，面包/国光只有低糖型

研制生产的高活性干酵母具有发面快、营养丰富、使用简便等优点，适用于制作面包、馒头、包子、饼等发酵面食的制作。1、制作面包酵母用量为面粉重量的0.8-1.2%，按面包制作工艺加入其它成份，制作面包。2、一般面制品酵母用量为面粉重量的0.3-0.5%（具体根据面粉质量及环境条件调整），用比例为40 - 45%，温度为35 ° C左右的温水将酵母充分溶解，然后放入面粉中和面；之后压面，成型；之后发酵，发酵温度为36 - 40 ° C，湿度为70 - 75%，时间为40-60分钟（冬季或温度低于35 ° C时则应适当延长发酵时间），当面团出现蜂窝状后方可用沸水上笼蒸20 - 25分钟食品领域