

炼乳批发 好源乳业【品牌商家】 四川炼乳

产品名称	炼乳批发 好源乳业【品牌商家】 四川炼乳
公司名称	金华市好源乳业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司
联系电话	13967440526

产品详情

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

下面金华好源乳业为您介绍一下炼乳的几大步骤：

以加糖炼乳制作为例

1. 选料：新鲜全脂乳或脱脂乳。
2. 预热灭菌：在温度为80 的条件下，预热10~15分钟灭菌。
3. 加糖：一般在浓缩前，先加入占原料乳15~16%的糖，要选择干燥、洁白、无异味的结晶蔗糖或优质的甜菜糖。如2 000毫升原料乳，可加0.32公斤糖，也可以将浓度约为65%的蔗糖溶液(预先在87 温度下灭菌)，倒入即将浓缩结束的原料乳中，并充分搅拌，或吸入真空浓缩罐中。
4. 浓缩：有条件的乡镇企业可利用盘管浓缩罐进行减压真空浓缩，炼乳批发，可提高产品质量，其浓缩控制条件为45~60 ，真空度60~720毫米gong柱，加热蒸汽压力0.5~2公斤/厘米2。如果家庭生产，哪个品牌的炼乳好，可利用铝锅浓缩，火力越大越好，并不断地搅和，避免料乳结成薄皮粘锅底。待浓缩到40%左右时即停火。
5. 冷却。加糖炼乳在浓缩后，不要开始就用低温冷却。要先将浓缩罐(铝锅)中已浓缩的炼乳倒出来，边搅拌边迅速冷却至28~30 ，并保持约1小时，然后进一步冷却至12~15 。
6. 装罐：用手工装罐的炼乳需静置12小时，待排出气泡后再装罐。要特别注意卫生，防止手接触产品。装炼乳的罐或瓶要在90 以上的温度下进行10分钟的蒸汽灭菌，也可装罐后用此法灭菌。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】【乳饮料】【炼乳】【炼乳批发】

金华市好源乳业与您分享炼乳的吃法：

炼乳泡芙

做法:

- 1、 找一个容器或者一个可加热的碗，倒入糖、盐、油，还有适量的水，加热并且搅拌。
- 2、 沸腾后，加入面粉，搅拌成团。
- 3、 面团不烫手后，打入一个鸡蛋，用筷子或者打蛋器搅拌，之后再继续打入一个鸡蛋，炼乳价格，可以挤入小量的炼乳。
- 4、 将搅拌好的面团装入裱花袋中，四川炼乳，挤出一个一个小泡芙。
- 5、 放入烤箱中，200度上下火，中层烤30分钟。
- 6、 取出泡芙，划开泡芙，挤入炼乳。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

金华市好源乳业专业生产【好源炼乳】，【乳饮料】【炼乳】

在炼乳中含有一定的高质量的脂肪，这种脂肪能够有效的被我们的人体所消化吸收，这就有利于脂肪性维生素的吸收，对我们的身体是非常有利的。

在炼乳中含有非常丰富的营养物质，尤其是钙的含量是非常的多的，这些钙物质都有利于我们人体对钙物质的吸收，对我们的人体来说是非常好的。

金华市好源乳业欢迎新老客户前来订购！

炼乳批发-好源乳业【品牌商家】(在线咨询)-四川炼乳由金华市好源乳业有限公司提供。“炼乳，乳饮料”就选金华市好源乳业有限公司（www.haoyuanmilk.com），公司位于：浙江省金华市金东区岭下镇嘉礼街333号金华市好源乳业有限公司，多年来，好源乳业坚持为客户提供好的服务，联系人：王。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。好源乳业期待成为您的长期合作伙伴！