

芝麻球膨松稳定剂 去哪买芝麻球膨松稳定剂 山东五丰生物

产品名称	芝麻球膨松稳定剂 去哪买芝麻球膨松稳定剂 山东五丰生物
公司名称	山东五丰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街 以南东二环以东
联系电话	13256273978 13256273978

产品详情

冷冻麻球制作方法

冷冻麻球制作方法

- 1、糯米粉100克，粳米粉11克，玉米淀粉14克，白砂糖44克，麻球膨松剂添加0.8克，水80毫升，
- 2、混合：先将芝麻球稳定剂膨松剂与白砂糖混杂均匀，再加入水，充分搅拌至充分溶解。
- 3、加入糯米粉100克，粳米粉11克，玉米淀粉14克混合均匀，将糯米粉团揉至光滑，均匀。
- 4、盖上保鲜膜静置5-10分钟。
- 5、将面团揪成50克左右的剂子，根据需要可大可小，搓圆并粘上芝麻。
- 6、放入冰箱冷藏。
- 7、炸制：130℃的油开始炸制，大约5分钟左右浮起来，不停地淋油，大约10分钟后，升温至180℃定型，芝麻球膨松稳定剂怎么用，2分钟出锅。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东五丰生物科技有限公司

使用面条饺子改良剂的好处

使用面条饺子改良剂的好处

五丰面条饺子改良剂主要是用于改善提高面粉的品质和筋度，去哪买芝麻球膨松稳定剂，普通面粉添加五丰面条饺子改良剂后，芝麻球膨松稳定剂，就能达到高筋粉的效果，很容易做出口感爽滑、筋道的面条，芝麻球膨松稳定剂批发，而且包的饺子也不会烂皮，特别是一些做拉面、烩面的客户，过去一般都要高筋专用的面粉，而使用了面条饺子改良剂采用一般普通面粉就能做出很好的拉面，一般高筋面粉和普通面粉一袋都会相差将近20元，而一袋面粉使用改良剂的成本也只有1块多钱，可以说是既省钱又简单。

山东五丰复配食品添加剂（馒头改良剂）

主要成分：磷酸三钙、酶制剂等、食用玉米淀粉。

适用范围：发酵小麦面制品（馒头、包子、花卷等）。

使用方法：将本品与干面粉混合均匀，不改变原来工艺。

推荐使用量：按照生产需要添加量一般为面粉量的0.1%-0.3%。

储存与保质期：置于阴凉干燥处、防潮、防晒、开封后密封好。保质期18个月。

包装规格：0.5kg/袋。

功能：增大体积、提高白亮度、改善口感。

芝麻球膨松稳定剂-去哪买芝麻球膨松稳定剂-山东五丰生物由山东五丰生物科技有限公司提供。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfsw.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东德州及其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东五丰生物和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.gailiangji.com）还是从事山东面粉改良剂，山东馒头改良剂，山东包子改良剂的厂家，欢迎来电咨询。