

# 芝麻球膨松稳定剂厂家 芝麻球膨松稳定剂 山东五丰生物

产品名称	芝麻球膨松稳定剂厂家 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

### 推荐馒头改良方案

### 推荐馒头改良方案

馒头出现“皱纹”是怎么回事？

进入超市的优质馒头，表皮有皱纹是不合格产品。馒头萎缩会产生皱纹；冷却过程中降温太快，而且表面失水过多会出现皱纹；当馒头还比较柔软的时候受到挤压也会产生皱纹等。因此，芝麻球膨松稳定剂厂家，要防止皱纹的出现，首先要防止馒头萎缩，其次冷却过程不能用干燥的冷风直吹馒头，再者馒头入筐堆放前需要让馒头表面达到一定硬度。

馒头改良剂的功能：

面粉中的含糖量很低(1%左右)，不能满足酵母正常发酵的需要，改良剂中的 - 淀粉酶能够弥补面粉中淀粉酶活力的不足，使之将淀粉分解成更多的糖，供酵母发酵用。

-淀粉酶不仅能加快面团发酵速度，芝麻球膨松稳定剂，还能够改善馒头风味，芝麻球膨松稳定剂的用量，提高柔软度，延缓老化。

脂肪氧化酶也可以使馒头增白，芝麻球膨松稳定剂的价格，提高面团的筋力和弹性。

Vc、单甘酯、碳酸钙等可以使馒头表面增白光亮、体积增大、改善内部组织和口感、增大吸水量。

企业视频展播，请点击播放

## 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，2分钟出锅。

馒头蒸好后比较扁平，不够挺，怎么回事？

1：和面的时候水量放多了，和好的面团偏软，做好的馒头坯在醒发和蒸的过程中会慢慢向下塌。下图左边的是偏软的面团，切好的面坯比较扁平也不够平整。右边的则是偏硬的面团，馒头坯的切口和形状相对平整饱满很多。

2：如果想馒头蒸好后比较高，要比做包子的面团和得稍硬实些。

3：如果是做圆馒头，面坯要揉成短柱状而不是半球状，这样蒸出来的馒头才够圆。

4：如做刀切馒头，下刀的时候要迅速剁下去，而不是象切肉一样割据下刀，建议是一手捏着面团的一端，另一手拿刀剁，切好后，再用手把面坯往中间拢高。

芝麻球膨松稳定剂厂家-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](http://www.sdwfsw.com)）是山东德州，其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东五丰生物领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东五丰生物更加美好的未来。同时本公司（[www.wfguofen.com](http://www.wfguofen.com)）还是从事山东裹粉，山东浆粉，炸粉的厂家，欢迎来电咨询。