

# 芝麻球膨松稳定剂是什么 芝麻球膨松稳定剂 山东五丰生物

产品名称	芝麻球膨松稳定剂是什么 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

### 包子改良剂的功能

#### 包子改良剂的功能

- 1.提高包子外观的白度和光亮度
- 2.增大包子体积，使包子挺立饱满
- 3.使包子的内部质构均匀、组织细腻，成品松软有弹性
- 4.延缓包子的老化，延长包子的保鲜期，复蒸效果好
- 5.提高面团的操作性和发酵稳定
- 6.适用范围：馒头、包子、花卷等蒸煮类食品

使用方法：与面粉混合均匀，不改变原来的生产工艺。

添加量：面粉重量的0.1-0.3%.

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

如何判断蒸制的火候和时间？

如何判断蒸制的火候和时间？

1.蒸制的火候不要全程使用小火，否则锅内湿气过重。如果前期用小火，是为了让面坯的醒发更充足一些，那么后期一定要调成大火，以促进锅内热蒸汽的正常循环，避免水湿现象。

具体蒸制的时间，多练习之后便可凭经验、试生坯大小来定。

3.如果嗅觉灵敏，蒸制的后期，能闻出味儿的时候，基本上就八成熟了，之后小个头面食再蒸2-3分钟就可以了，芝麻球膨松稳定剂供应，大个头再蒸5分钟就可以了。

4.开锅后轻轻戳一下，能够迅速反弹、弹性很好，就是熟了，如果按下去有凹坑，反弹很缓慢，或者凹坑不消失，说明蒸制时间不够。

蒸馒头用馒头伴侣是否还用碱？

馒头伴侣主要是用于提高馒头体积和白亮度，芝麻球膨松稳定剂批发，它的使用方法是和酵母一起溶于水中中和面即可，芝麻球膨松稳定剂是什么，馒头伴侣不能替代酵母，也不能替代老面和碱。

蒸馒头加不加碱和使用馒头伴侣没有关系，主要是看蒸馒头用的是不是老面。

馒头中加碱是因为采用了老面法加工馒头，只要采用老面法面团就会发酸，芝麻球膨松稳定剂，需要加碱进行中和，碱量加少了馒头仍有酸味，碱量加多了馒头就会出现碱味并且发黄，所以采用老面法蒸馒头，加碱量应当准确。

如果蒸馒头不想加碱，则可采用酵母直接发酵面团，不用老面发，酵母直接发面不会产酸，所以也就不需要加碱。

芝麻球膨松稳定剂是什么-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)）是一家从事“复配膨松剂,改良剂,裹粉（脆炸粉,预拌粉）”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“五丰,亿发”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东五丰生物在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.mianbaogailiangji.com](http://www.mianbaogailiangji.com)）还是从事山东面包改良剂，山东复合面包改良剂，山东面包柔软剂的厂家，欢迎来电咨询。