

山东五丰生物 芝麻球膨松稳定剂能做什么 芝麻球膨松稳定剂

产品名称	山东五丰生物 芝麻球膨松稳定剂能做什么 芝麻球膨松稳定剂
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

面粉改良剂的介绍

面粉改良剂的介绍

五丰公司是专业从事泡打粉、裹粉、花卷包子改良剂的生产企业，馒头改良剂不仅效果好，而且质量十分稳定，选用五丰馒头改良剂就是放心，这已是公认的事实。

馒头改良剂是五丰公司针对增白剂禁用后，根据面粉加工的需要而开发生产的替代品，主要用于改善内部组织结构，另外对提高面制品的白度也具有很好的效果。添加改良剂的面制品质量相对比较稳定，能很好的满足各种面制品加工的要求！

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

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

，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，芝麻球膨松稳定剂，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，芝麻球膨松稳定剂厂家，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，芝麻球膨松稳定剂的价格，2分钟出锅。

馒头改良剂的作用

馒头是我国人民的传统主食，素有东方面包的雅称。它一般是由小麦粉经发酵蒸制而成，具有色白、皮软、光润、蓬松等特点。近年来随着人民生活水平的提高及生活节奏的加快，社会对馒头的需求量急剧增加，同时对其质量也有了更高的要求。

馒头是发酵面制品，芝麻球膨松稳定剂能做什么，面粉中面筋蛋白的含量和质量、淀粉的种类、直链淀粉与支链淀粉的比值、蛋白质与淀粉的结合程度等都影响馒头的质量。在实际生产中，虽然有些小麦的面粉筋力完全可以达到中筋小麦的标准，但是用这些小麦面粉所制作的馒头，却常常会出现体积较小、表面粗糙、发皱、塌架等现象。因此就需要一种改良剂来改善这些问题。

禹城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。

五丰牌馒头改良剂适用于各类馒头，它可以增大馒头体积，提高馒头表面白度、光亮度，改善内部组织结构和口感。欢迎咨询选购！

山东五丰生物-芝麻球膨松稳定剂能做什么-芝麻球膨松稳定剂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）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东五丰生物一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。同时本公司（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。