

吉利丁片厂家 吉利丁 亿威隆厂家

产品名称	吉利丁片厂家 吉利丁 亿威隆厂家
公司名称	亿威隆（厦门）生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省厦门市海沧区吴冠庙兜32号厂房3楼
联系电话	13589582266

产品详情

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

吉利丁片:需事先浸泡于水中，使用前挤干水份，成品弹性佳而软，无腥味，颜色稍黄，吉利丁，遇酸易水解，需冷藏才会结冻，吉利丁粉直销，用途：慕斯、果冻、奶酪

吉利丁粉:使用前需浸泡5倍水中至吸水膨胀，成品弹性佳而软，但带有腥味，透明度稍差，遇酸易水解，颜色偏黄，需冷藏才会结冻，用途：咖啡冻等风味较浓郁的果冻产品

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，吉利丁片厂家，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

吉利丁粉和吉利丁片是吉利丁两个不同的形态。经常用在各种甜点、慕斯等西点、港式甜点制作之中。吉利丁片一般呈黄褐色，有腥臭味，需要泡水去腥，经脱色去腥精制的吉利丁片颜色较透明，价格较高。吉利丁片须存放于干燥处，否则受潮会粘结。使用吉利丁片前要先用冷开水泡软。粉状的吉利丁就是吉利丁粉，粉状的吉利丁又叫吉利丁粉，港式甜品里的啫喱粉也是吉利丁粉，功效和吉利丁片完全一样。吉利丁粉要密封保存。使用前用适量倍数的冷水泡发，泡发完全的吉利丁粉会变得像较坚硬的果冻状

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

关于啫喱的补充：根据你喜欢甜品的嚼劲决定我们用的吉利丁的分量。如果，喜欢啫喱硬的，吉利丁片批发，吉利丁：液体=1:15；如果喜欢软点的像布丁一样的啫喱，吉利丁：液体=1:40关于奶冻补充：奶冻是比较偏嫩的，入口即化。吉利丁：液体=1:80之前有小伙伴问，吉利丁片怎样才算泡好。其实吉利丁片浸泡了冰水之后，有弹性花纹不明显，没有破烂，就是我们要的效果。如果花纹很明显，比较硬，则还需要多浸泡。

吉利丁片厂家-吉利丁-亿威隆厂家(查看)由亿威隆（厦门）生物科技有限公司提供。亿威隆（厦门）生物科技有限公司（www.fj-ywl.com）为客户提供“食用明胶,吉利丁粉,吉利丁片,鱼胶原蛋白”等业务，公司拥有“亿威隆,芬凡,柔美佳”等品牌。专注于增稠剂等行业，在福建 厦门 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：赖经理。