

# 芝麻球膨松剂稳定剂使用方法 山东五丰生物 芝麻球膨松剂稳定剂

产品名称	芝麻球膨松剂稳定剂使用方法 山东五丰生物 芝麻球膨松剂稳定剂
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

炸麻球为什么会爆开裂应该怎么改善

炸麻球为什么会爆开裂应该怎么改善？

一是面粉比例过大，面粉在炸制是易结皮，这样当炸时由于麻球表面过快的结皮，而里面的原料还因热的作用在继续涨发，达到一定程度时就会冲破表皮，形成麻球的。

二是水份含量过多，芝麻球膨松剂稳定剂，做麻球水份太大是一大忌，能干一点就尽可能的干一点。因为糯米粉中的淀粉是支链淀粉，在成熟的过程中能变得很软，如果在制作时水份过多，一是难以成形或说成形不好，二是水份过多在油温的作用下会产生水蒸气，水蒸气在一定的压力下，冲破麻球的表皮而致使麻球开裂。

三，炸麻球的最佳油温是两段式油温，即开始炸的时候要低温。两三成的油就行了，这时麻球的表皮不容易结皮，待里面的原料也加热到差不多的时候，麻球的体积也达到理想的程度，就要加大火力提高油温，加热至七成左右，让其迅速结皮变脆。

另外，麻球里的糖不可加得过多，糖多易使麻球色泽过重。

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

馒头改良剂，或馒头伴侣蒸馒头时怎样用？

馒头改良剂，或馒头伴侣蒸馒头时怎样用？

面粉100克，五丰馒头伴侣或馒头改良剂适量（面粉重量的0.1-0.3%即可）酵母0.5~0.8克，水50~57克

- 1、将五丰馒头伴侣或馒头改良剂与干面粉按比例混合均匀，芝麻球膨松剂稳定剂的作用，待用。
- 2、将酵母和少许的糖溶于水中后，与步骤1的面粉和成面团。

注意：水温不要超过35℃，冬天建议用35℃-40℃温水和面。

- 3、将面团切成馒头胚后，静置、醒发半个小时。

（醒发的温度为32~35℃，并具有一定的湿度；也可在笼屉中醒发，笼屉下的锅中水烧至35~40℃左右。）

- 4、将醒发好的馒头胚放入笼屉中蒸熟。（蒸熟的时间一般为20分钟左右）

蒸出的馒头怎么发黄

馒头发黄是馒头加工者经常遇到的问题，即使是老练的馒头师傅也不可避免。归纳起来，馒头发黄主要有以下三个原因：

- 1、采用老面发酵工艺大多会遇到馒头发黄的问题。这主要是老面所采用的面扎头不仅有酵母菌同时还有很多杂菌（如乳酸菌），面团发酵好后需要加碱中和，加碱量过大时就会出现馒头发黄，馒头闻起来也会有碱味。
- 2、面粉的质量问题，有的面粉厂为了追求面粉的白度把面粉磨得过细，结果造成了淀粉颗粒的破碎，这样的面粉用于蒸馒头，就会出现馒头刚起锅时比较白亮，芝麻球膨松剂稳定剂能做什么，但是放置一会馒头就会发黄的复色问题。
- 3、有些地区的水质偏碱性，把馒头再次馏热时，容易出现发黄的现象。遇到此问题时，可以在水里加适量的白醋。

山东五丰馒头改良剂可以提高馒头的白亮度，不会造成馒头的发黄。

芝麻球膨松剂稳定剂使用方法-山东五丰生物-芝麻球膨松剂稳定剂由山东五丰生物科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东五丰生物科技有限公司（[www.sdwfs.com](http://www.sdwfs.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功！同时本公司（[www.gailiangji.com](http://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。