

# 芝麻球膨松剂稳定剂的价格 芝麻球膨松剂稳定剂 山东五丰生物

产品名称	芝麻球膨松剂稳定剂的价格 芝麻球膨松剂稳定剂 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

馒头蒸好后比较扁平，不够挺，怎么回事？

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，芝麻球膨松剂稳定剂是什么，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大，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，芝麻球膨松剂稳定剂的价格，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。

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

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，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。

馒头怎样才能保存期更长

### 1.讲究生产环境卫生

生产过程避免微生物污染，与原料、半成品、成品接触的用品、设备、人员、空气等应保持洁净。特别是和面和发酵等与面团接触时间较长的装置更应该注意卫生。

### 2.减少冷却包装和产品暂存时的污染

蒸制后馒头一般需要适当冷却，此时相当容易污染微生物，并且冷却间的湿度较大，是非常适宜微生物生长的环境。因此，保持冷却间的清洁卫生尤为重要，建议经常性灭菌并通风换气。

馒头的包装采用人工操作时，人为污染和用具污染的概率较大，故需要特别注意清洁，保证工人的个人卫生，操作前手严格消毒，穿戴消毒过的工作服、工作帽和口罩，有可能的话带消毒过的手套，头发不外露。散装馒头的垫布和被罩应经常清洗，被套建议每日晾晒，连续使用冬季不超过数天，夏季不超过两天。袋装馒头的塑料袋应为无异味的塑料制品，并保持洁净，不能在回收使用。

多数上超市的馒头是包装后的冷馒头，现今很多馒头厂已经采用自动包装机包装馒头。在包装间包装前必须将馒头完全冷透，也就是让馒头中心的温度达到室温。馒头预冷却过程应该用紫外灯杀菌，每天对预冷却间消毒。包装机的馒头输送带上可以加一个紫外线杀菌装置，让馒头在包装前经过数秒的杀菌，使馒头的保质期至少增加12小时。瞬间的紫外杀菌不仅不会影响馒头的品质，而且还能保证馒头表面的色泽。

### 3.掌握储存条件冷却袋装

有条件的企业可以在冷却间安装制冷装备，使馒头冷却到25摄氏度以下。如果馒头未凉透，热量在包装袋内很难散去，甚至会使袋内出现露水，馒头表面泛白、粘袋，还会使保质期明显缩短。在冬季为了防止在销售阶段因袋内外温差过大而出现露水，在包装后应加盖棉被保温。冷馒头袋装在30摄氏度以上气温下储存不应超过24小时，建议不超过12小时；20摄氏度以上温度不超过48小时，建议不超过24小时；包装且保温馒头存放应不超过12小时，30摄氏度以上气温储存建议不超过6小时，否则可能产生异味。散装馒头 馒头趁热放入包装箱或筐内，盖上能够透气、保温并吸湿的棉被。保温存放馒头不应

超过12小时，建议不超过8小时。

## 车间存放

馒头在车间存放应以不干、不裂、不破、不变形、不变色为好。大多数存放期在16小时以内。

建议存放方法是在蒸车的托盘上推入储藏室，保持室内温度大于80%，密闭室门就能达到。若温度低于20摄氏度，馒头蒸后未经人员接触，再挂紫外灯灭菌，在储藏室内放置24小时以内，馒头重蒸后与新蒸馒头几乎相同。如果室内空气的湿度低于70%时，蒸车上可以套上棉布来保持馒头表面不干缩。

堆放时应先冷却在堆积，防止相互粘破。堆不可过高，防止馒头压扁，上盖布或棉被防止干裂、变色。堆放馒头夏季不超过6小时，芝麻球膨松剂稳定剂，冬季不超过24小时，芝麻球膨松剂稳定剂厂家，防止变味变色。

馒头能够达到的保质期，应通过实验来获得。生产严格管理，馒头的保质期可以明显延长。

芝麻球膨松剂稳定剂的价格-芝麻球膨松剂稳定剂-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)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.sdwfpsj.com](http://www.sdwfpsj.com)）还是从事山东饼伴侣，饼膨松剂，山东饼改良剂的厂家，欢迎来电咨询。