

# 生坏包子改良剂 山东五丰生物 包子改良剂

产品名称	生坏包子改良剂 山东五丰生物 包子改良剂
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

### 包子皮如何做薄

### 包子皮如何做薄

包子皮要做到松软，有几个要点，重要的是面团不能和的稀。很多人误解以为面团越软越好，那是不对的。其实粉对水的重量比例要维持在粉2：水1 比如500g的粉建议用到250g的水就对了。如果糖多了，则水要减少一些。面团要滚圆后要能挺，不要软趴趴的越放越久它就摊的越阔。太软的面团会有死皮的现象。

包子皮要蒸的好，有几个要点：

1. 蒸锅的水蒸气要够多。
2. 包子不能过度发酵，所以一锅还好，第二锅开始，包子改良剂比例，包子已经发酵过度了，所以蒸后会死硬，变成有点透明状。
3. 要蒸出松软的包子皮，皮要有一定的厚度（大约要有4~5mm的厚度），哪种包子改良剂好，不能杆的太薄，否则会出现死皮的现象。

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

## 五丰生物包子改良剂

### 五丰生物 包子改良剂

五丰包子改良剂主要是由酶制剂组成，是包子专用改良剂，它能很好的协同酵母产气，改善提高包子面皮的品质，使得蒸出的包子体积大、表皮白亮，而且口感十分松软，包子改良剂，包子明显提高了一个档次，很受顾客的喜爱。

公司主导产品有双效无铝泡打粉、无铝油条膨松剂、烤饼伴侣、美白师傅、馒头伴侣/改良剂、包子改良剂、面条饺子改良剂、面粉强筋王等。欢迎选购五丰包子改良剂！

### 五丰生物 包子改良剂

做包子用什么面粉好，高筋还是低筋？

做包子还是用中筋面粉为好。做出来的包子显得大，生坏包子改良剂，（当然是指同样大的面团）原因主要不在面粉中所含的面筋质的高低，（只要不在面粉中提取面筋）一般说来面粉中的面筋都满足做包子的要求。做出来的包子显得大，显得松泡的主要原因，还是发酵和碱口正。

过去有一种包子，叫行笼包子，同样大小的面团做的包子成品，行笼包子的体积要比一般的包子大三分之一。其方法是采用二次发的技术，即做出的包子生坯，并不立即上笼蒸制，而是放进发酵箱中再次发酵，类似于西点中做面包。

生坏包子改良剂-山东五丰生物(在线咨询)-包子改良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](http://www.sdwfsw.com)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 德州 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东五丰生物和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。