

淀粉制品系列380g生粉

产品名称	淀粉制品系列380g生粉
公司名称	沧州市华海顺达粮油调料有限公司
价格	4.00/箱
规格参数	商品条形码:6942333700773 品牌:华海生粉 等级:一级
公司地址	沧州市新华区工业园
联系电话	0317-3585768 15832782888

产品详情

商品条形码	6942333700773	品牌	华海生粉
等级	一级	卫生许可证	0
产品标准号	0	净重	380 (g)
保质期	6 (个月)	原料与配料	0
水分含量	10 (%)	生产厂家	0
原产地	黑龙江	储藏方法	0
生产日期	0	售卖方式	包装
特产	是		

生粉是港式食谱中常出现的名词，多是用来勾芡用的，在香港使用的生粉为玉米粉，而在台湾惯用的茨粉则为太白粉。生粉在中式烹调上除了勾芡使食物产生滑润的口感之外，亦常用来做为软化肉质的腌肉料之一。生粉(即太白粉)又称豆粉豆菱粉，是用蚕豆或菱角制成。生粉的用途很广，可以作炒菜时的调料，也可以做凉粉，还能用来摊煎饼。主要用于肉类原料加工时上浆、勾芡等。在中餐里就是指淀粉，炒菜时用于勾芡、上浆等，有多种多样，比如红薯淀粉，川菜中使用的水豆粉，以及玉米淀粉等生粉就是淀粉，可以有很多种，一般指玉米淀粉勾芡的学术概念是：借助淀粉在遇热糊化的情况下，具有吸水、粘附及光滑润洁的特点。在菜肴接近成熟时，将调好的粉汁淋入锅内，使卤汁稠浓，增加卤汁对原料的附着力，从而使菜肴汤汁的粉性和浓度增加，改善菜肴的色泽和味道。