

山东五丰生物 无铝双效泡打粉在馒头中用量 无铝双效泡打粉

产品名称	山东五丰生物 无铝双效泡打粉在馒头中用量 无铝双效泡打粉
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

五丰包子专用泡打粉的使用要点

五丰包子专用泡打粉的使用要点

山东五丰包子专用泡打粉主要是用于改善提高包子的质量，使得蒸出的包子又白又大又亮，包子专用泡打粉适用于小笼包、水煎包、生煎包等。和其它食品添加剂一样，包子专用泡打粉添加量少，但是对包子的质量影响大，刚开始使用应该注意以下事项：

1、一些客户刚开始试用包子专用泡打粉时，没有按照要求称量包子专用泡打粉，无铝双效泡打粉的作用，而是随意添加，添加量不是多就是少，不能很好发挥包子专用泡打粉的作用，建议刚开始试用时一定要按照添加量的要求称量配比。

2、一些客户使用其它泡打粉是当面醱揉面时添加，这种方法易造成泡打粉混合不均，蒸出的包子表皮发黄。而五丰包子专用泡打粉要先和面粉混合，然后加水 and 面，使用方法简单方便，不会造成包子的发黄现象。

提示：不能把包子泡打粉溶在水中使用。

3、在满足包包子的要求下，尽量把面和软点，面团越软蒸出的包子越是饱满白亮。

4、使用包子专用泡打粉时建议不要再使用其它添加剂，以免相互干扰，不能很好了解包子专用泡打粉的效果。

企业视频展播，请点击播放

合法使用食品添加剂

合法使用食品添加剂

近年来因在食品里不合法添加食品添加剂的行为案例并不少见。一方面是因为大家对食品添加剂和食品不合法添加物的范畴不是很了解，无铝双效泡打粉有几种包装，另一方面是需要牢记食品添加剂的用量一定要在使用量范围之内。

添加剂种类繁多，无铝双效泡打粉，食品添加剂只是其中的一种，此外还包括饲料添加剂、药品添加剂、混凝土添加剂、塑料添加剂、涂料添加剂等。任何一种食品添加剂在规定的范围和用量下使用不仅是安全的，也是必要的。

正确合法的使用食品添加剂才能在给自己带来利益的同时又避免造成不必要的麻烦。选择一个靠谱的有品牌并且是专业做食品添加剂、食品改良剂的公司合作很重要，山东五丰生物科技有限公司经过重重审核，有完善的售前售后服务，选择五丰让您后顾之忧。

小笼包

原料：面粉300g、五丰包子专用9g、面粉强筋王0.9g、酵母2.4g、温水168g（30 °C）

- 1，无铝双效泡打粉在馒头中用量，将五丰的专用泡打粉和五丰面粉强筋王与干面粉混合搅拌均匀
- 2，将酵母倒入168g温水（根据面粉干湿度）溶解，然后加入面粉中搅拌均匀至絮状。
- 3，用手揣面至三光（手光、面光、盆光），后将面团搓成长条，揪成20g左右等份的剂子。
- 4，擀皮包陷成包子坯，盖上保鲜膜，醒发约半个小时左右（室内温度25-30 °C）左右。

将面醒发好的包子坯放入锅中，沸火蒸水20分钟后关火，稍后掀盖即可。

山东五丰生物-无铝双效泡打粉在馒头中用量-无铝双效泡打粉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.sdwfs.com）为客户提供“复配膨松剂,改良剂,裹粉（脆炸粉,预拌粉）”等业务，公司拥有“五丰,亿发”等品牌。专注于其它等行业，在山东德州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。同时本公司（www.mianbaogailiangji.com）还是从事山东面包改良剂，山东复合面包改良剂，山东面包柔软剂的厂家，欢迎来电咨询。