

# 食用明胶 亿威隆厂家 广东食用明胶

产品名称	食用明胶 亿威隆厂家 广东食用明胶
公司名称	亿威隆（厦门）生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建省厦门市海沧区吴冠庙兜32号厂房3楼
联系电话	13589582266

## 产品详情

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

吉利丁粉怎么用：

吉利丁粉和水的比例是1:3，5g的吉利丁粉要加入15g的水中。

现在碗里装15g的水，之后再倒入5g的吉利丁粉。注意：要先倒水再倒吉利丁粉，食用明胶，不然就无法把吉利丁粉融化好。

要用的时候，食用明胶厂，只要把吉利丁液体隔水蒸一下就好了。

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

食材牛奶 250ML白砂糖 100G吉士丁粉 10G纯净水 100ML香草精 3-4滴稀奶油 250ML干净的布丁杯 6-8

方法/步骤1:开小火，在锅内加入纯净水，加入50G白砂糖，搅拌完全融化，然后用小火慢慢熬，熬至发黄，粘稠，就可以了，（像糖浆一样的状态）然后关火，稍微冷却，用勺子把熬好的糖浆加入布丁杯中，打底用

方法/步骤2:把牛奶，白糖（50G）倒入锅中，开小火，一边加热，一边搅拌，等到白糖完全融化。关火，食用明胶标准，等着备用

方法/步骤3:把吉利丁粉和纯净水（40ML）放入另一个干净的锅里，隔着水加热，温度不宜过高，（温度建议50度左右），要不停搅拌直到吉利粉充分融化。

方法/步骤4:把步骤2混合牛奶+砂糖的原料液

放入步骤3吉利丁液体中均匀搅拌。搅拌均匀后，加入稀奶油，香草精，再次均匀搅拌，去除表面的泡沫

方法/步骤5:将混合好的原料，倒入之前已经放好焦糖的布丁杯容器里，放冰箱冷藏，等到完全凝固后就可以食用了~

亿威隆（厦门）生物科技有限公司是集生产和销售食用明胶、工业明胶、吉利丁粉、吉利丁片、固体饮料和胶原蛋白系列产品的厂家。我司主要产品有各种明胶产品如食用明胶、吉利丁粉、吉利丁片，和胶原蛋白产品如牛骨胶原蛋白和鱼皮胶原蛋白，以及各种类型和规格的固体饮料系列产品。

明胶，无色至浅黄色固体，成粉状、片状或块状。有光泽，无嗅，无味。相对分子质量约50000~100000。相对密度1.3~1.4。不溶于水，但浸泡在水中时，可吸收5~10倍的水而膨胀软化，如果加热，则溶解成胶体，冷却至35~40℃以下，成为凝胶状；如果将水溶液长时间煮沸，因分解而使性质发生变化，冷却后不再形成凝胶。不溶于乙醇、和，溶于热水、甘油、丙二醇、水杨酸、二甲酸、尿素、，广东食用明胶，硫酸盐和化钾等。本品浓度在5%以下不凝固，通常以10%~15%的溶液形成凝胶。胶凝化的温度随浓度、共存的盐类和pH值而不同。粘度及凝胶强度因相对分子质量分布情况而异，同时受pH、温度和电解质的影响。本品溶液如遇甲醛，则变成不溶于水的不可逆凝胶。本品易吸湿，因细菌而，保存时应注意。水解时，可得到各种氨基酸。 [3]

食用明胶-亿威隆厂家-广东食用明胶由亿威隆（厦门）生物科技有限公司提供。亿威隆（厦门）生物科技有限公司（[www.fj-ywl.com](http://www.fj-ywl.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！