

亿威隆厂家 食用明胶水 仙游食用明胶

产品名称	亿威隆厂家 食用明胶水 仙游食用明胶
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，食用明胶厂，就是动物胶，又叫明胶，是胶类的一种。吉利丁英文为gelatin；

吉利丁T Gelatin-T 是海藻胶吉利丁质，是有混合质地的吉利丁。

起一种凝固作用。

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吉利丁粉 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，食用明胶比例，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，食用明胶水，一边加热，一边搅拌，等到白糖完全融化。关火，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。

吉利丁多半是以片状出售,片状的吉利丁又叫吉利丁片,半透明黄褐色,有腥臭味,仙游食用明胶,需要泡水去腥,经脱色去腥精制的吉利丁片颜色较透明,价格较高。吉利丁片须存放于干燥处,否则受潮会粘结。冰水泡软后,直接加热装有吉利丁软片的容器(微波几秒即可)、搅拌一下,即可加入慕斯馅料中的液体材料部分(果泥)然后和打发的鲜奶油混合;如果等到吉利丁溶液稍微凝固就会出现混合不均匀吃的时候会有透明小颗粒存在!

粉状的吉利丁又叫吉利丁粉,也是港式食谱中的『(口者)哩粉』,功效和吉利丁片完全一样。吉利丁粉使用时,先倒入冰水中,使粉末吸收足够的水份膨胀,不需搅拌否则会容易使粉末结块,待粉末吸足水份后,再搅拌至融化。使用吉利丁的时候,必须撒在至少五倍量的冰水中泡软,再隔水加热(温度大概在55-65摄氏度)。加热至吉利丁溶化后,加入其它材料搅拌,待成品冷却后放入冷藏,食品就会凝固定型。加入吉利丁的食物口感黏软,有弹性,适合搭配起司蛋糕。是制作蛋糕必不可少的基础材料。

亿威隆厂家(图)-食用明胶水-仙游食用明胶由亿威隆(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)实力雄厚,信誉可靠,在福建厦门的增稠剂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亿威隆厂家和您携手步入辉煌,共创美好未来!