

# 阳泉食用明胶 亿威隆厂家 食用明胶厂家

产品名称	阳泉食用明胶 亿威隆厂家 食用明胶厂家
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。

吉利丁又称明胶或鱼胶，也就是说吉利丁有好几个马甲，食用明胶凉粉，换个马甲也是一样的东西。所以你一个配方中看见人家写的是鱼胶或明胶就要知道这实际上就是吉利丁！吉利丁是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质，所以说食用吉利丁对人体是无害的

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，食用明胶厂家，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，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，阳泉食用明胶，隔着水加热，温度不宜过高，食用明胶价格，（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。

关于吉利丁的补充：温度的高低会影响吉利丁的凝胶性。一般我们用40-80度左右的水融化吉利丁片。吉利丁粉是需要用它三倍重量的水泡发的。步骤1已经写的很清楚。再做一次补充提醒。

阳泉食用明胶-亿威隆厂家-食用明胶厂家由亿威隆（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！