

丰泽区食用明胶 食用明胶厂家 亿威隆厂家

产品名称	丰泽区食用明胶 食用明胶厂家 亿威隆厂家
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。

吉利丁片:需事先浸泡于水中，使用前挤干水份，成品弹性佳而软，无腥味，颜色稍黄，遇酸易水解，需冷藏才会结冻，食用明胶水，用途：慕斯、果冻、奶酪

吉利丁粉:使用前需浸泡5倍水中至吸水膨胀，食用明胶厂家，成品弹性佳而软，但带有腥味，透明度稍差，遇酸易水解，颜色偏黄，需冷藏才会结冻，用途：咖啡冻等风味较浓郁的果冻产品

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。

芬凡牌的吉利丁粉做布丁详细步骤：

一、材料

芒果250克，牛奶300克，好妈妈牌吉利丁粉10克。

二、做法

1.芒果果肉约250克切块，用搅拌机打成浆状。

2.牛奶150克加入芒果浆中成芒果液，然后过筛，这样做出来的布丁很细滑。

3.再用150克牛奶放入小锅中，加入10克吉利丁粉，慢慢搅拌，后放入火上慢慢加热，50度左右后关火，一直慢慢搅拌直到吉利丁粉全部溶化。

4.把加有吉利丁粉的牛奶慢慢倒入芒果液中，搅拌均匀。

5.把布丁液倒入杯子中，将杯子在桌上轻轻磕一下，震出气泡，大气泡用牙签挑破，小气泡用厨房纸轻轻擦掉。盖上保鲜膜，然后放冰箱中冷藏三个小时以上即可食用。

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。

折叠酸奶布丁原料:蜂蜜、酸奶、白兰地、鱼胶粉（吉利丁粉）

做法:1.把鱼胶粉和清水混和。

2.基本上鱼胶粉和水的比例为100g鱼胶:2500克水(包括泡鱼胶粉的水和要混和的材料)。

3.等泡开后上锅隔水加热。因为鱼胶粉有点腥味，所以这时候放酒。

4.溶化的过程要不停搅拌，食用明胶，直到完全溶解，把杂质和浮沫过滤掉。

5.因为酸奶不可以加热，所以布丁要调味的任务就寄托在鱼胶身上啦。

6.把蜂蜜趁热加入鱼胶粉中，搅拌。

7.然后稍微晾凉，注意不能冷过头，不然会结起来，控制在微温的温度，把酸奶倒在大容器中。

8.酸奶和鱼胶粉混合。

9.酸奶和鱼胶粉的温度不可以相差太大。酸奶过热会变稀，丰泽区食用明胶，如果过冷在搅拌鱼胶粉的时候鱼胶粉会搅拌不均匀。找个容器装起来，用底部有漂亮花纹的这样会比较有感觉哦。用保鲜膜封好放入冰箱，大约冷藏2~3小时就可以了。冷藏完毕把布丁扣出来，完成

丰泽区食用明胶-食用明胶厂家-亿威隆厂家(优质商家)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）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！