

食用明胶标准 漳州食用明胶 亿威隆厂家

产品名称	食用明胶标准 漳州食用明胶 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。

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，食用明胶标准，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，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，食用明胶制作，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。

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。

吉利丁是从英文Gelatine音译过来的，又叫鱼胶或明胶。它是由动物的骨头提炼出来的一种胶质，因此，吉利丁不算素食品。

吉利丁又分为片状和粉状两种。片状的叫吉利丁片或鱼胶片，漳州食用明胶，粉状的叫吉利丁粉或鱼胶粉。虽然状态不同，但用法是差不多的。吉利丁片按片计算，食用明胶厂家，鱼胶粉按克计算，鱼胶粉方便使用，要多少称多少，并且在使用时还可以不用先用冰水溶化。

大概5g鱼胶粉或1片吉利丁搭配150g液体。如果有糊状材料可以提升到200.一片吉利丁是5克，吉利丁使用前必须先溶化，这样才不会被泡发.使用上，吉利丁粉或吉利丁片都需要用冷水先浸泡片刻（不能用热水）。泡发后，再加热至融化，根据配方的步骤加入进其他配料里即可。

食用明胶标准-漳州食用明胶-亿威隆厂家由亿威隆（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）为客户提供“食用明胶,吉利丁粉,吉利丁片,鱼胶原蛋白”等业务，公司拥有“亿威隆,芬凡,柔美佳”等品牌。专注于增稠剂等行业，在福建厦门有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：赖经理。