

# 北京食用明胶 食用明胶制作 亿威隆厂家

产品名称	北京食用明胶 食用明胶制作 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

### 吉利丁产品的工艺介绍

贴牌加工吉利丁片，代加工贴牌吉利丁粉，鱼皮吉利丁片，牛骨吉利丁粉，鱼皮吉利丁粉，鱼胶粉，鱼胶片—亿威隆吉利丁工厂。吉利丁粉的批发商贸易商供应商，和吉利丁片的生产厂商，食用明胶制作，加工工厂。

吉利丁片和吉利丁粉是以新鲜牛皮和猪皮为原料，采用全套不锈钢设备，严格筛选鲜骨皮，通过反复洗浸、脱脂中和、蒸煮液化、灭菌过滤、浓缩烘干等几十道工序流水线制成。生产出的明胶为一种无味、无色（略带浅黄色）、半透明、坚硬的非晶态物。

其不溶于111222，它吸水性强、粘度高，明胶是肽分子聚合物，是胶原蛋白质的水解产物，所以可作为一种添加剂，我们生产的食用明胶因其具有许多独特的理化性能和较高的营养价值，富含人体必须的18种氨基酸，它可以直接制成浓汤、肉皮冻子、肉食罐头，水晶冻、色拉、蛋黄汁、糖霜、奶油糖、香味酱、巧克力、饮料、啤酒等供人们食用。

### 吉利丁粉的使用技巧

广东福建浙江江苏江西上海河南山东鱼胶片，鱼胶粉，鱼胶粉加工，鱼胶粉贴牌，鱼胶片加工，鱼胶片贴牌加工批发，鱼胶粉鱼胶片批发代理——福建厦门亿威隆公司。

鱼胶片，明胶片，吉利丁片的用法和要点：

- 1、鱼胶片浸泡时尽量不要重叠，浸泡完后把水份去干；

- 2、在加热时温度不宜太高，否则吉利丁凝结功效会降低。
- 3、鱼胶片成液体状时放凉待用，这时要注意时间，放太长了它又会重新凝固的，这样会影响成品的质量。
- 4、存放于干燥处，否则受潮容易粘结。

鱼胶粉和鱼胶片的区别：因为用鱼胶粉做出来的果冻和慕丝有轻微的鱼胶味，所以会有一点点影响味道，北京食用明胶，但是吉利丁片就不会，因为它是无色无味的，所以一般好的餐厅都是用吉利丁片而不用鱼胶粉。

我们是福建厦门的鱼胶片和鱼胶粉的工厂，食用明胶水，有需要加工，批发和贴牌的，代理的请联系我们。

吉利丁粉加工，加工吉利丁粉，代理吉利丁粉，吉利丁粉代理，吉利丁片代理，代理吉利丁片-亿威隆生物公司批发。

我们是福建的一家工厂，我们一直从事吉利丁粉和吉利丁片的生产 and 批发工作。我们的吉利丁粉一般是25公斤一袋的，现在我们可以小包装分装，有10克每袋的，有50克每袋的，可以根据客户的要求来定制包装。

我们现在也有吉利丁片的生产，是自己的工厂国内生产的，有牛骨的和鱼皮的吉利丁片，明胶片和鱼胶片。我们的吉利丁片有2克的，有2.5克的，也有5克的。我们也可以小包装分装，有需要的请联系哦。

需要加工的，食用明胶皮冻，批发的，代理的，我们的吉利丁粉和吉利丁片都可以哦，请各种工厂，贸易商和批发商，代理商和我们联系，谢谢。

代理吉利丁粉，吉利丁粉代理，代理吉利丁片，吉利丁片代理。

北京食用明胶-食用明胶制作-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)位于福建省厦门市海沧区吴冠庙兜32号厂房3楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前亿威隆厂家在增稠剂中享有良好的声誉。亿威隆厂家取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。亿威隆厂家全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。