

食用明胶比例 坡头镇食用明胶 亿威隆厂家

产品名称	食用明胶比例 坡头镇食用明胶 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

吉利丁粉加工厂和生产厂家

吉利丁，吉利丁粉，吉利丁片，鱼胶粉，明胶粉，鱼胶片，明胶片-亿威隆吉利丁产品生产和批发。

我们厂家吉利丁粉，鱼胶粉明胶粉产品的包装：袋装的，25公斤每袋。

我们产品的生产地：福建，浙江，江苏，广东，江西等地都有我们的产地。

吉利丁粉，食用明胶厂，又叫鱼胶粉，和明胶粉。吉利丁粉，是由明胶加工提炼出来的，主要用于慕斯蛋糕的生产制作当中，以及冰激凌冰淇淋用，和果冻的生产当中。

鱼胶粉，明胶粉，吉利丁粉的目数：目前的产品有60目的，以及40目的，40目的比较的粗，而60目的比较的细，60目的需要由40目的加工而来，所以价格会相对的比较贵些。

吉利丁粉，食用明胶比例，鱼胶粉的营养价值：吉利丁粉含有丰富的蛋白质，以及18中AN基酸。

亿威隆吉利丁片批发商

吉利丁片加工，吉利丁粉加工，福建工厂加工。

吉利丁粉加工，食用明胶，加工吉利丁片，鱼胶粉，明胶粉，鱼胶片，明胶片-亿威隆批发加工。

明胶粉，鱼胶粉，吉利丁粉，我们工厂加工和批发。

明胶片，吉利丁片，鱼胶片，我们工厂批发和加工。

有需要吉利丁片和吉利丁粉批发和加工的，请联系我们哦。

吉利丁片，和吉利丁粉都是用于慕斯蛋糕，布丁，果冻，和冰激凌等产品的原料，一个是粉末状的，一个是片状的，只有形状上的不同，其他都是一样的。

有需要加工吉利丁粉，加工吉利丁片的请联系我们亿威隆加工厂哦。

直销批发和代工生产鱼胶粉，鱼胶片，明胶片，明胶粉，鱼胶片批发，鱼胶粉批发-亿威隆生物科技有限公司。

鱼胶粉，坡头镇食用明胶，鱼胶片的使用方法：要选用高质量的鱼胶片，即薄片，一片薄鱼胶片约为2克。

1、鱼胶片在冷水中浸泡5-7分钟。

每片要独立浸泡，不要叠成厚片浸泡，这样会使有些鱼胶片吸收不到水分，使浸泡效果大打折扣。

要用冷水浸泡，如鱼胶片浸泡于热水中，它会很快溶于水中而拿不出来，也不要浸泡太长时间，也会溶于水中不易取出。

2、压干水分留用或马上放于已煮热的蛋糊中，混合搅拌后放入冰箱冷却凝固。

3、如要与冷却的原料混合，将压干水分的鱼胶放于器皿中隔水溶化或放入微波炉中溶化。

食用明胶比例-坡头镇食用明胶-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）是一家从事“食用明胶,吉利丁粉,吉利丁片,鱼胶原蛋白”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“亿威隆,芬凡,柔美佳”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使亿威隆厂家在增稠剂中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！