

食用明胶制作 亿威隆厂家 天河区食用明胶

产品名称	食用明胶制作 亿威隆厂家 天河区食用明胶
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

亿威隆吉利丁粉工厂

吉利丁片，吉利丁粉，鱼胶片，鱼胶粉，吉利丁产品明胶粉，明胶片-
亿威隆吉利丁产品公司批发直销供应。

亿威隆厦门生物科技有限公司，食用明胶比例，专业加工生产和批发各种规格的慕斯蛋糕和果冻用的明胶片吉利丁片。

慕斯蛋糕用果冻用吉利丁片，请找我们亿威隆明胶工厂。做慕斯蛋糕用的明胶片吉利丁片，请联系我们明胶工厂。

生产果冻，需要吉利丁片明胶片的，请联系我们明胶加工厂。制作慕斯蛋糕加工慕斯蛋糕和果冻的，请找我们亿威隆明胶工厂哦。

普及下吉利丁粉和吉利丁片的知识，吉利丁粉和吉利丁片的使用方法：

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，天河区食用明胶，再加热至融化，根据配方的步骤加入进其他配料里即可。

广东和福建工厂和你说说吉利丁片

吉利丁片工厂，吉利丁片批发，吉利丁粉批发，吉利丁粉工厂和经销商，批发商，代理商。

批发吉利丁片，明胶片，有厦门亿威隆明胶工厂直销。

批发吉利丁片，直销吉利丁片，供应吉利丁片，采购吉利丁片，销售吉利丁片。

吉利丁片工厂，吉利丁片厂家，吉利丁片批发工厂。

吉利丁片知识介绍：吉利丁又称明胶或鱼胶，从英文名 Gelatine 译音而来。它是从动物的骨头（多为牛骨或鱼骨）提炼出来的胶质，主要成分为蛋白质。

吉利丁片和吉利丁粉的区别：

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，食用明胶制作，需冷藏才会结冻，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，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。

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

鱼胶粉，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。

食用明胶制作-亿威隆厂家-天河区食用明胶由亿威隆（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）实力雄厚，信誉可靠，在福建厦门的增稠剂等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领亿威隆厂家和您携手步入辉煌，共创美好未来！