

乳化剂在速冻水饺中的作用

产品名称	乳化剂在速冻水饺中的作用
公司名称	河南德惠源生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	荥阳市豫龙镇关帝庙车站南中小企业创业园（注册地址）
联系电话	13253570338

产品详情

- 1、保持完整的饺子外形,饺子皮成型后保水时间长,耐挤压稳定性好。
- 2，赋予饺子皮良好的外观，使饺子皮光亮洁白，改善饺子皮口感，饺子入口爽滑更有咬劲。
- 3，防止饺子在解冻过程和蒸煮时出现裂口，裂纹,破损等现象,提高产品耐煮性,饺子皮成熟时间短。