

# 昆仑饺子改良剂 开封饺子专配

产品名称	昆仑饺子改良剂 开封饺子专配
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	型号:开封饺子专配 类别:饺子抱团剂 品牌:昆仑牌饺子开封专配
公司地址	中国 河南 郑州市中原区 郑州市淮河西路168号
联系电话	86 371 68616966 13603711830

## 产品详情

型号	开封饺子专配	类别	饺子抱团剂
品牌	昆仑牌饺子开封专配	有效物质含量	0.01 ( % )
执行标准	q/zkl0001s-2010	主要用途	使饺子光亮、浑圆、味道足

本品是我公司科研人员在国内外优秀配方的基础上,采用最新的科研成果,使用世界卫生组织(who)及中国食品添加剂标准化委员会允许使用的食品级原料科学加工而成的馅料品质改良剂。馅料改良剂,对饺子、包子、馄饨等馅料的保水聚团,有其独特功效,显著提高操作性能和经济效益。作用与效果 1、保水聚团,能有效增加饺子馅的吸水、吸油作用,防止饺子馅出水。提高操作性能,并降低饺子、包子皮的破损率。2、改善水饺馅料的组织状态,增强肉感。使馅料抱团程度明显改善,弹性增强、肉感增强(即馅料中仅有25%的肉,也能吃出纯肉馅的口感)。3、明显改善馅的汤感。加热煮熟后的馅味美多汁,而不流淌,大大改善口感与风味,并有效防止破皮。4、显著降低成本。由于抱团剂中含有亲水性物质,可以提高馅料中蔬菜和水分的量,保证营养和效果,同时可显著降低产品的成本。添加量 请根据实际情况酌情调整,建议为馅总重量的0.3-0.5%。

- 使用方法
- 1、把已经切碎和计量好的瘦肉加入搅拌器;
  - 2、按照馅料重的0.3-0.5%,把昆仑馅料抱团剂均匀地撒拌入肉中。
  - 3、把馅料重15-20%的水加入搅拌器,搅拌至发白、有粘度。
  - 4、把切碎的肥膘、组织蛋白和蔬菜加入搅拌器,先慢打然后用快速档。
  - 5、快打好的时候,把食盐、味精和酱油等调味品加入搅拌器,先慢打然后用快速档,至馅料打好。
  - 6、出馅,包饺子、包子。包装规格 20kg/箱, 25/ kg/箱 储存条件 阴凉、通风、干燥。保质期十二个月。注意事项 1、开袋后请尽快用完或密封置于阴凉干燥处。
  - 2、一般改良剂为馅重量的0.4%左右,若肉不够多,可增加馅料抱团剂的用量,比如1-2%)
  - 3、若组织蛋白已用水泡好,则加水量为15%,若未泡过,则加20%的水。
  - 4、某些搅拌器容易出现“死角”现象,使得饺子馅混合不均匀,所以有时要停机人工翻动“死角”。
  - 5、搅拌时要往一个方向,不要调整方向。

