

濮阳黄河实业公司 小麦淀粉生产厂家 信阳小麦淀粉

产品名称	濮阳黄河实业公司 小麦淀粉生产厂家 信阳小麦淀粉
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

产品详情

澄面大家常常在很多地方看到这个名字，但是大多数人不知道是什么面，其实就是大家口中常说的淀粉，小麦淀粉生产厂家，只不过它多用在高一档的点心里，所以大家很少有机会使用它。在很多的广式点心中运用的做多，像冰皮月饼、虾饺、肠粉等都有澄面在里面，澄面配合糯米粉能让点心更加晶莹剔透，像水晶一样，十分的好看。一般在市面上常见的淀粉有小麦淀粉和玉米淀粉，在点心制作中用到做的是小麦淀粉。

淀粉（amylum）是一种多糖。制造淀粉是植物贮存能量的一种方式。可由玉米、甘薯、橡子和葛根等含淀粉的物质中提取而得。淀粉除食用外，工业上用于制糊精、麦芽糖、葡萄糖、酒精等，也用于调制印花浆、纺织品的上浆、纸张的上胶的压制等。淀粉有很多种，在我们的生活中经常用到的主要是以下几种1.小麦淀粉2.澄面（澄面也是小麦淀粉的一中）3.木薯淀粉4.玉米淀粉

- 1、淀粉在制作菜肴时候，用于勾芡和挂糊上浆。菜肴上浆加淀粉要适量，小麦淀粉生产企业，滑溜猪、禽、鱼类的片、丁、丝都需要淀粉挂浆；
- 2、挂浆的作用：淀粉在制作菜肴中挂浆是使肉类食品吃时鲜嫩可口、色泽晶亮。但淀粉的用量要适当，淀粉过多，工业用小麦淀粉，看上去黏糊糊的，吃口也不好；淀粉过少，有起不了挂浆的作用；
- 3、增加菜肴的鲜味，一般来说，信阳小麦淀粉，按50克主料加5克干淀粉的比例挂浆，就可以使菜肴鲜嫩味美。

4、菜肴勾芡后能使汤汁变浓稠，可减缓原料内部热量的散发，使菜肴具有保温性，延长了菜肴的冷却时间，有利于食客进食热菜肴。

濮阳黄河实业公司(图)-小麦淀粉生产厂家-信阳小麦淀粉由范县黄河实业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。范县黄河实业有限公司（www.pyhhsygs.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!