

馒头改良剂的用法 山东五丰生物 馒头改良剂

产品名称	馒头改良剂的用法 山东五丰生物 馒头改良剂
公司名称	山东五丰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街以南东二环以东
联系电话	13256273978 13256273978

产品详情

馒头这么做，松软好吃不塌皮

馒头这么做，松软好吃不塌皮

食材：面粉1000克，酵母8克，水500克，馒头改良剂，五丰馒头改良剂2-3克。

- 1.面粉和五丰馒头改良剂混合均匀，酵母加到温水里稀释，和面搅拌至絮状。先在盆里揉至干粉收光了，再拿到案板上揉成光滑的面团。
- 2.用保鲜膜将面团盖住让它松弛5分钟，馒头改良剂和酵母区别，案板上撒少许干面粉，将松弛好的面团拿出来，用擀面杖将其擀成长方形的面饼。
- 3.在面饼表面刷上少许清水，从另一边将它紧密地卷起来。卷的时候注意宽度保持一致，再从卷好的面团中心向两边轻轻揉搓。搓成粗细均匀的长条，用刀切开2个手指的宽度。
- 4.将小面团放到蒸笼里，让它发酵1.5倍。
- 5.将发酵好的面团放到蒸锅里中火蒸10分钟，关火后，奶白鲜嫩的馒头就可以吃了。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东五丰生物科技有限公司

怎么做馒头更好吃，分享经验了！

怎么做馒头更好吃，分享经验了！

馒头的来历距今已1700多年，馒头是传统的面食之一，怎么才能做出亮白又好吃的馒头呢？山东五丰馒头改良剂，主要用来提高馒头的白度和松软度，增大馒头的体积，使用馒头改良剂的馒头不仅又白又大，口感更劲道，淡淡的麦香味，馒头改良剂的用法，想起小时候吃馒头的味道，很受客户喜欢！

步骤：1. 称量原料：按比例称面粉、馒头改良剂，酵母、水。

2、馒头改良剂使用方法：在面粉中适当混均即可。

3、酵母活化：把酵母溶在温水（30度左右）中，放置几分钟。

4、和面：先把有酵母的水加入和面机中，然后加水和面。

5、分割成型：将和好的面团分割成一定量的馒头生坯，揉至成型。

6、醒发：放入醒发室或蒸笼中，醒发时间为30-40分钟。温度33-35为宜。湿度75-85%之间。

7、蒸制：将醒发好的馒头蒸20分钟左右即可。

谈谈馒头制作少不了的功臣

以馒头为代表的发酵蒸制面食是我国人民每天必不可少的主食，在膳食结构中占有极其重要的地位。据统计，我国小麦粉总量的70%左右用于馒头生产加工。近些年来，亚洲地区逐渐追求回归本土饮食，馒头类传统发酵蒸制面食已成为消费者欢迎的速食产品。

馒头改良剂不是用来发面的，它作为一种食品添加剂，一般与酵母配合使用于馒头制作中。成分主要包括木聚糖酶、脂肪酶、 α -淀粉酶，维生素C等。

其作用如下：

1、改善馒头组织结构

使馒头内部结构层次好，气孔均匀，馒头改良剂什么时候放，细腻而有光泽；馒头不易老化掉渣，有咬劲。

2、增大馒头体积

增强面团筋力，馒头蒸后不收缩；促进馒头在蒸笼内的急胀性，增大馒头体积。

3、增加馒头白度

对馒头有明显增白作用，使馒头表面色泽洁白光滑，外形美观。

馒头改良剂的用法-山东五丰生物-馒头改良剂由山东五丰生物科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfs.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!同时本公司（www.gailiangji.com）还是从事山东面粉改良剂，山东馒头改良剂，山东包子改良剂的厂家，欢迎来电咨询。