

馒头改良剂的作用 馒头改良剂 山东五丰生物

产品名称	馒头改良剂的作用 馒头改良剂 山东五丰生物
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

馒头改良剂兑多少面粉

馒头改良剂兑多少面粉

馒头改良剂的比例一般是千分之一到千分之三，馒头改良剂的使用方法，也就是一公斤（1000克）面粉里面加1-3克馒头改良剂。其实改良剂并没有我们想象的那么神秘，它无外乎就是在我们原有的配方和工艺上添加了些辅助的东西，馒头改良剂是什么，帮助我们做出更好的包子馒头。大家要记住馒头改良剂只不过是锦上添花，馒头改良剂的作用，只有掌握好了合适的配方和扎实的技艺，也是能做出色香味俱全的馒头的。所以还是希望大家，遇到问题时还是首先要从工艺配方上找原因，只有这样大家才能在不断的发现问题和解决问题的过程中真正进步。

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

馒头改良剂是什么？主要成分和功能有哪些？

馒头改良剂是什么？主要成分和功能有哪些？

馒头改良剂，能增强面团的稳定性，使面团的可操作性更好，为酵母提供营养源，使面团持续膨

胀，明显缩短发酵时间，有效保持成品水分，延缓衰老，是成品更加新鲜柔软，改善面制品的内部制构，使面团内部组织更加细腻，有嚼劲，赋予面制品光滑的外表，提高成品的口感，并使成品更有营养。

馒头改良剂主要成分：

本品为白色至浅黄色粉末，由食用淀粉、食品级复合生物酶、乳化剂等精制而成，属生物型面团改良剂。

产品功能：

- 1，馒头改良剂是专为生产馒头设计的复合生物型改良剂，该产品运用生物酶的酰基转移原理，能显著地提升馒头的品质。
- 2，改善馒头表皮光亮度。
- 3，增大馒头体积。
- 4，改善内部组织结构和口感，均匀、细腻，富有弹性。
- 5，防止馒头老化回生，馒头的复蒸性好。
- 6，提高馒头的耐发酵性及可操作性。

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，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。

馒头改良剂的作用-馒头改良剂-山东五丰生物由山东五丰生物科技有限公司提供。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfsw.com）为客户提供“复配膨松剂,改良剂,裹粉（脆炸粉,预拌粉）”等业务，公司拥有“五丰,亿发”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：陈经理。同时本公司（www.ytpe

ngsongji.com) 还是从事山东无铝油条膨松剂, 油炸膨松剂, 山东膨松剂的厂家, 欢迎来电咨询。