

无铝双效泡打粉的用法 无铝双效泡打粉 山东五丰生物

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 无铝双效泡打粉的用法 无铝双效泡打粉 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

山东五丰生物科技有限公司生产的无铝双效泡打粉，产品配方平衡，在制作中无碱涩味，PH值接近中性。产气快速、均匀、持久，无铝双效泡打粉的用法，显著改善产品内部结构，增加产品体积。并且可使产品口感松软，形状饱满、不粘底。

另外山东五丰根据各种面制品的不同特点，开发出快、慢速无铝油条膨松剂；馒头包子专用改良剂（包子改良剂、馒头改良剂、馒头伴侣、馒头坊、美白师傅等）；饼类系列（烤饼伴侣、烧饼膨松剂）；速冻系列（速冻油条膨松剂、速冻烧饼膨松剂、速冻水饺皮改良剂、速冻包子改良剂等）；裹粉系列（鸡柳浆粉、起鳞裹浆粉、脆皮浆粉、鸡米花、天妇罗粉等）面包改良剂系列（比优特、亿发面包改良剂）；稳定剂（面粉强筋王、生湿面稳定剂、面条饺子改良剂）等多个系列产品，产品效果出众、简单易用、安全放心。

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

蒸馒头，只加酵母就大错特错了，教你小技巧，馒头又香又暄软

蒸馒头，只加酵母就大错特错了，无铝双效泡打粉，教你小技巧，馒头又香又暄软

1、面粉一定要和无铝双效泡打粉混合均匀，加入的温水一定要将面粉搅拌至没有干面粉的絮状，这样和出来的面不硬不软，做出来的馒头也非常好吃。

- 2、酵母粉一定要用温水化开，加入适量的白糖可以促进酵母的发酵。
- 3、醒发面团时一定要注意温度，如果天气冷，可以放在温暖的地方，但是温度不宜过高，否则会破坏酵母的活性，导致发酵效果差
- 4、醒发好的面团一定要揉搓一会儿，大约揉搓8-10分钟左右，这样做出来的馒头筋道又好吃
- 5、馒头坯一定要二次醒发，这样馒头口感松软
- 6、蒸馒头一般用大火蒸，上汽之后放入馒头，烧开后再继续蒸25分钟，再焖5分钟左右

酥到掉渣的桃酥

食材清单：玉米油60g 糖粉50g 普通面粉100g 全鸡蛋液10g 无铝双效泡打粉0.5-3克
黑芝麻适量 刷表面用（全蛋液）适量

步骤1: 准备好材料

步骤2: 把植物油、糖粉、蛋液在大碗里混合

步骤3: 搅拌均匀

步骤4: 面粉碗里加入配方里的无铝双效泡打粉

步骤5: 混合好的粉类，无铝双效泡打粉可以做包子吗，过筛到搅拌好的的油糖混合液中

步骤6: 搅拌成团。注意不要过度搅拌，只要成团就行

步骤7: 平均分成12份，取其中一份

步骤: 用手掌按扁

步骤10: 放入盘中 刷上蛋液 撒上黑芝麻

预热烤箱180度，上下火，烤20分钟左右至表面上色 凉透后脱模 就完成啦。

无铝双效泡打粉的用法-无铝双效泡打粉-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）是山东德州,其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东五丰生物领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东五丰生物更加美好的未来。同时本公司（www.ytpengsongji.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。