

馒头改良剂 山东五丰生物 馒头改良剂的作用

产品名称	馒头改良剂 山东五丰生物 馒头改良剂的作用
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

松软好吃的豆沙包做法

松软好吃的豆沙包做法

1.取400g面粉+3g酵母.+1-2g馒头改良剂+2g 食用盐

2.37度左右的水，和面（面粉和馒头改良剂混合均匀），搅成絮状，揉至表面光滑。用保鲜膜盖上，放入烘箱，调30-35度，馒头改良剂成分，发酵40分钟左右。

3.发好面，揉出气泡。切成小块，挖个坑，放入豆沙馅。包好放入锅中。醒发15分钟。

4.烧开水，开锅12分钟，自然冷却五分钟，就成功了。

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

馒头制作工艺的选择

馒头制作工艺的选择

研究表明，馒头面团的制作跟馒头的白度有很大关系。馒头要有比较饱满的外形，需要面团面筋充分扩展，让面筋有良好的裹住气体的能力，因此压面或手工揉面时要得当。压面时要使面团光滑，但不能过度，因为压面过度会破坏面筋的裹气能力。手工揉面时要注意反复多揉，使面团面筋充分扩展，从而让面团能裹住气体。另外，发酵程度的把握也很重要。发酵时间不足时酵母产气量不够，馒头改良剂多少钱，馒头不膨松，馒头改良剂的作用，表面不光亮；发酵时间过长，面团里面的气体破坏了面筋溢出，使馒头的体积和外形都比较差，所以在和面时添加适量的馒头改良剂，馒头改良剂，可改善馒头表皮的光亮度，减少皱皮和收缩现象，使馒头内部组织结构更加细腻均匀。

如何判断馒头醒发终点及熟透后的馒头特性？

馒头的醒发终点，对于南方馒头和北方馒头有较大的差别，南方馒头较北方馒头松软，故南方馒头发得较膨松、比容小；而北方馒头发得较实、比容大。北方馒头的发酵时间相对南方馒头的发酵时间较短些，因为需要的内部组织不一样而决定的。馒头熟透的明显特征是有弹性，用手按下去后能够立即弹起，如果不能立即弹起则表明没有熟透。

欢迎选购山东五丰馒头改良剂。

馒头改良剂-山东五丰生物-馒头改良剂的作用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）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东五丰生物一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。同时本公司（www.wlpaodafen.com）还是从事山东泡打粉，双效泡打粉，山东无铝泡打粉的厂家，欢迎来电咨询。