

# 糯米纸 糖葫芦糯米纸 鑫贝食品

产品名称	糯米纸 糖葫芦糯米纸 鑫贝食品
公司名称	诸城市鑫贝食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村
联系电话	13563631898

## 产品详情

平时我们吃的糖果，糖纸剥开后，里面有一层薄薄的半透明的纸，糯米纸，无色无味，这就是糯米纸，糯米纸是由淀粉、明胶和少量卵磷脂制成的，用作食品包装的。大家可以很常见的大白兔奶糖表面那层就是糯米纸，有些糖葫芦之类的表面也会用。那么糯米纸是如何制作的呢？

糯米纸遇水即化，是用甘薯、玉米或小麦等的淀粉做的。人们把这些淀粉调成稀浆，除掉杂质，用热水减成淀粉糊，再把淀粉糊均匀地涂地转动着的干燥机上，经过烘干，就制成了白色、半透明的糯米纸。淀粉可以吃，所以，糯米纸当然也可以吃了。

糯米纸它不是用糯米做的，也没有纸的成分。通常，糯米纸是用番薯、玉米或小麦粉等淀粉做成的。在食品工厂，工人叔叔把这些淀粉调成稀浆，然后滤去杂质，用热水冲调成淀粉糊，再将淀粉糊均匀地喷涂在干燥机上，经过烘烤后就制得一张张薄而透明的糯米纸了

糯米纸主要用于糖果、糕点或药品等的内层包装，以防其与外包装纸相粘，也可防潮，还有一种特殊用途是用于吃具有苦味的药粉、药片、药丸等等。以上就是今天的全部内容了，希望对您有所帮助。

使用糯米纸可以做菜，例如名菜糯米纸包，就是一道好看又好吃，深受人们喜爱的菜品。那么，在家自己怎么做这道菜呢？下面就跟着小编一起来学学吧。

糯米纸做好吃的糯米纸包首先我们需要先准备原料：鸡蛋1/4只，明虾8只(去壳)，糯米纸24张(每张6寸见方)，猪肥膘末40克，葱末少许，红泡辣椒末少许，红火腿末少许，冬菇末少许，麻油少许，胡椒粉少许，白糖少许，味精少许，菱粉少许，黄酒少许，精盐少许。需要准备的原料比较多，大家要一样一样来，别有遗漏了!

接着就是做法，原料准备好了，做法就很简单了。

1、将明虾每只片成3片，共24片，糖葫芦糯米纸，同猪肥膘末、鸡蛋、辣椒末等所有调料调和。

2、把糯米纸一张张摊开，将拌好调料的虾片在每张纸上放1片，然后包成24个长方形，放入滚开的大生油锅炸，等个几分钟，虾子很容易熟的。

上面我们为大家介绍的就是糯米纸做好吃的糯米纸包的基本方法，怎么样是不是超级简单，那就快来试试看吧。

糯米纸在加工的时候，正确的操作步骤是非常关键的。我们在操作的时候，糯米纸，需要注意哪些方面的问题呢？这就是今天我们要来为大家介绍的一个问题，下面我们就来了解一下这个问题吧。

1.糯米纸加工时先对原料进行过筛：原料淀粉要经过100目筛选，威化纸糯米纸，加50~55 的温水使之乳化，水用量为淀粉的2.5~3倍，配制后浓度为浓美度15~17度，不断搅拌，使淀粉全部均匀分散在水中，然后过100目铜筛，用注射泵打至糊化锅中。

2.磷脂乳液的配制：磷脂是生产糯米纸不可缺少的原料，在抄膜过程中，它有助于薄膜与铜带剥离，同时还可防止膜与膜之间的粘结。将1~2%溶液加热至85~100 在搅拌情况下加入磷脂，并加热使之全部溶于碱液中，冷至30~40 ，过100目筛，配成浓度为1~2%的磷脂溶液，用量为磷脂的0.8~1.8%，磷脂乳液的酸碱度pH值为8~9，显弱碱性。

糯米纸-糖葫芦糯米纸-鑫贝食品(诚信商家)由诸城市鑫贝食品有限公司提供。诸城市鑫贝食品有限公司位于山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前鑫贝食品在其它中享有良好的声誉。鑫贝食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。鑫贝食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。