

食用淀粉膜糯米纸 北京糯米纸 鑫贝食品

产品名称	食用淀粉膜糯米纸 北京糯米纸 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，无色无味，食用淀粉膜糯米纸，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，食用糯米纸，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。

普通糯米纸，用法：直接包裹在糖果、糕点或药品之上，可直接食用。包裹糖果和糕点用普通的糯米纸即可，因为不影响被包裹食物的口感所以要入口即化(易碎)。普通糯米纸可以用来包裹冷菜、熟食、甜品、零食等等，比如：花生糖，小酥糖，奶糖，糖葫芦串，沙拉虾卷，金沙蛋黄卷，香草冰淇淋，北京糯米纸，巧克力，蛋黄水晶虾，油炸冰淇淋，茶叶，脆皮哈密瓜卷，糖果糯米纸，松子烤鸭卷.....

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸，糯米粉厂家，欢迎新老客户来电订购我公司产品！

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，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，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。

食用淀粉膜糯米纸-北京糯米纸-鑫贝食品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是从事“糯米纸,糯米粉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李金华。