

# 糯米纸食用淀粉膜 焦作糯米纸 鑫贝食品

产品名称	糯米纸食用淀粉膜 焦作糯米纸 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

糯米纸广泛用于食品的包装，过去多以精淀粉生产，如采用洋芋淀粉生产糯米纸，不但可大量节省粮食，而且还为食品工业急需的糯米纸广辟原料来源。每生产一吨糯米纸约耗洋芋淀粉1.5吨。生产糯米纸的主要设备是糊化锅、抄膜机，其主要生产工艺如下：

- 1、淀粉乳化。洋芋淀粉过100目筛后，置于一容器中，加入50 - 55 的温水浸泡，使其乳化，水量为淀粉的2.5 - 3倍，糯米纸食用淀粉膜，乳化后浓度为15 - 17波美度。
- 2、过筛：经乳化后的洋芋淀粉乳液，马鞍山糯米纸，要不断搅拌，使淀粉全部均匀地分散在水中，然后过100目铜筛，用注射泵打至糊化锅中。
- 3、配制磷脂乳液。首先配好1 - 2%的溶液并加热至85 - 100 ，边搅拌边加入磷脂，使磷脂全部溶于碱液中，然后让其自然冷却30 - 40 ，过100目筛，配成浓度为1 - 2%的磷脂乳液。配好后的磷脂乳液PH值为8 - 9，呈弱碱性。
- 4、调糊：将淀粉乳粹送入糊化锅后，加热到50 时，糯米纸定做，边搅拌边加入适量的热磷脂乳液，并于90 保温1 - 2小时，即配成淀粉糊。搅拌速度以40转/分为宜，浓度控制在7 - 8%。
- 5、抄膜：抄膜机是由两个直径为600毫米的铝制烘缸和一条长13米、宽400毫米、厚0.7毫米的紫铜带组成，由蒸气加热烘缸，同时以每分钟1转的速度带动紫铜带前进，淀粉糊经过一个宽为0.14 - 0.15毫米的狭缝流向铜带上，刮成均匀薄膜，膜厚2—3微米，烘干后绕在卷纸筒上。经烘干后便成为糯米纸。  
润晓食品小编提醒您，抄膜机的蒸气压力应控制在0.15 - 0.25表压，压力过高容易使糊膜产生很多气孔，压力过小又会烘不干糊膜。同时，因为糯米纸要求含水量不低于10%，所以应向抄膜机内喷入蒸气调湿，这样可防止糊膜干后发脆。为了提高糯米纸的强度，可在淀粉糊化前，加入1%的褐藻酸，能使其强度提高10%左右。

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，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，糯米纸厂家，那就快来试试看吧。

鑫贝食品专注于糯米纸、糯米粉的生产制造

近年来，我司通过不断的研发创新以及科学安全的生产工艺，生产出让广大客户满意的专业产品，不断赢得客户的好评。与山东圣福记食品有限公司、老北京果艺坊等公司建立起长期合作关系！我们将继续努力不断为市场提供安全、绿色、放心的糯米纸、糯米粉。欢迎广大客户来公司参观考察，我司全体员工期待与您的合作！

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉厂家，欢迎新老客户来电咨询！

糯米纸食用淀粉膜-焦作糯米纸-鑫贝食品由诸城市鑫贝食品有限公司提供。糯米纸食用淀粉膜-焦作糯米纸-鑫贝食品是诸城市鑫贝食品有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：李金华。