

鑫贝食品 糯米纸 吉安糯米纸

产品名称	鑫贝食品 糯米纸 吉安糯米纸
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

糯米粉和面粉非常相似，但是在使用的时候，需要进行区分。例如在炸制食品的时候，要注意对两者进行区分。那么，两种产品有什么异同之处呢？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。

糯米粉炸成的制品有很薄的一层酥皮，糯米纸糯米粉，但是糊层比较软糯，粘牙，有一定的弹性，低温泡炸还能形成发泡状。所以多用于制作点心。很多食品炸制会根据口感的需要，调整各种粉类的比例。比如，干炸制品，会加入生粉为主，少许面粉，少许糯米粉，还有吉士粉。分别增加糊层的酥香脆性，粘力（同时增加糊层的厚度）还有糊层的Q性。

以及色泽香味等。

用淀粉炸，比较香脆，吉安糯米纸，有用湿材料裹干淀粉，或者直接上湿淀粉炸，能达到外酥里嫩的口感。用面粉多是起泡的，发面，因为面粉含有面筋网络，可以包住酵母发酵或者泡打粉（小苏打等）食品添加剂在加热时产生的气体，形成松软的面糊。

上面我们为大家介绍的就是糯米粉和面粉的不同之处，我们在使用的时候，需要注意好这些方面的问题。

糯米粉糕点：在介绍糯米粉糕点前先温习一个糕点的定义。糕点是一种食品。它是以面粉或米粉、糖、油脂、蛋、乳品等为主要原料，配以各种辅料、馅料和调味料，初制成型，再经蒸、烤、炸、炒等方式加工制成。糕点品种多样，花式繁多约有3000多种。月饼、蛋糕、酥饼等均属糕点。

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

糯米含有蛋白质、脂肪、糖类、钙、糯米粉磷、铁、维生素B1、维生素B2、烟酸及淀粉等，营养丰富，为温补强壮食品。糯米粉别名：糯米面。水磨糯米粉是以柔软、韧滑、香糯而著称，它可以制作汤团、

元宵之类食品和家庭小吃。

浸泡：先将糯米通过升运机提升到浸泡桶内，用清水或自来水浸泡。浸泡包括反冲。水从下而上，将糯米中的杂质、糠片等悬浮物排出，同时浸泡可以使糯米颗粒膨胀，促使颗粒松散、柔软，以利下道工序的粉碎。一般情况下，浸泡2-3小时即可，如果气温偏暖、偏寒，可以适当调节时间。如夏天因浸泡时间过长，糯米纸，可采取定时换水，以防变质。在生产中可以用手捻，如能捻成粉末，即说明浸泡时间已达到要求。浸泡不要用热水，支链淀粉本身易溶于水，直链淀粉也溶于热水，以免不必要的损耗。同时水温超过58 淀粉要开始糊化。

诸城市鑫贝食品有限公司专业生产糯米纸、糯米粉，欢迎新老客户来电订购！

鑫贝食品(图)-糯米纸-吉安糯米纸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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。鑫贝食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东省潍坊市诸城市辛兴镇匡家沙岭村，联系人：李金华。