

# 新余糯米纸 糯米纸 鑫贝食品

产品名称	新余糯米纸 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

### 贮存方法

糯米需存放在密闭、阴凉、干燥、通风的地方。夏季要低温密封放入冰箱冷藏室。

### 食法

糯米食品宜加热后食用.冷糯米食品不但很硬，口感也不好，糯米纸威化纸，更不宜消化。

对食品企业来说，在未来食品安全这么高的要求之下，不能只从单一环节（比如食品质量检测）入手，糯米纸，应该从整个产业链上入手，使这个问题从商业模式上得到根本解决。这样做能起到两个作用：

一，使整个产品质量可控制。这样在品牌的带动之下，整个产品质量是可追溯的。

二，使产业链成本得到较好的控制。

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

### 熟糯米粉

糕粉（即熟糯米粉）是一种加工粉(又名潮州粉)，主要由糯糯米粉食品米粉炒熟后磨成的细粉。粉粒松散，一般呈洁白色，吸水力大，遇水即黏连。澄粉其实就是面粉去掉了面筋提取出来.所谓澄粉（澄面）又称小麦澄面，是用面粉加工洗去面筋，然后将洗过面筋的水粉再经过沉淀，滤干水分，再把沉淀的粉晒干后研细的粉料。（其特征：色洁白、面细滑，做出的面点半透明而脆、爽，蒸制品入口爽滑，炸制品脆）。熟糯米粉（应城人叫腌米粉）可用开水冲着吃。

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，新余糯米纸，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，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，有用湿材料裹干淀粉，糯米纸厂家，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。

新余糯米纸-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。