

凉皮粉皮增筋剂 供应

【公司名称:】武汉鲜保生物技术有限责任公司

【公司地址:】武汉市武昌区中山路426号

【主营产品:】生物技术研发, 化工技术咨询

【联系人:】刘涛

【联系电话:】027-50756091

【手机:】15342346773

【传真:】

【电子邮件:】2476627246@qq.com

【来源网站:】企业招商网

【来源地址:】<http://wuhan.71zs.com/c1fnuanllfzoxfuloydtku.html>

【详细信息:】

凉皮粉皮增筋剂(晶莹透亮、韧性好, 口感佳)



产品特点:

本品采用天然植物纤维, 高分子交联剂、以及多种对人体有益的微量元素复合而成。采用本品制作的凉皮口感筋道, 光滑, 柔软, 洁白, 透明。

用法:

将本品用80 的温水溶解, 再加入到大米或淀粉中。

用量:

淀粉总质量的千分之三左右

制作过程:

1.和面洗面筋(或直接用小麦淀粉替代)

2.调糊: 待上部澄清沥出清水, 再将精盐50-100克, 凉皮增筋剂25-40克用少许80度以上的热水化开搅入凉皮糊中, 打搅均匀后静置30分钟左右即可制作凉皮。

3.制皮

4.取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮, 以此类推。

5.蒸面筋: 洗出的面筋加点膨发粉, 上蒸笼蒸熟, 降温后切块备用。

6.调拌凉皮: 将蒸好的凉皮切成条, 拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜, 即可食用。

贮存:

密封、低温、避光, 有效期为一年

包装: 25kg包装