

Ингредиенты для китайской выпечки

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>



- Улучшитель Mantou

Улучшитель мантоу специально разработан для умеренно высокоферментированной муки на основе пищевых продуктов. Его уникальная биоферментная формула может увеличить размер мантоу и сделать его мягче с лучшей текстурой. Для всех видов китайской выпечки, таких как

как маньтоу, паровой рулет, баоцзы.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Улучшает способность к переработке теста, способствует образованию клейковины
- Обеспечить необходимое питание для роста дрожжей
- Улучшить выносливость и стабильность дрожжей в процессе брожения

ДОЗИРОВКА: 0,3-0,5%

УПАКОВКА: 15г*50*4, 300г*20, 500г*20

СРОК ХРАНЕНИЯ: 18 месяцев

ХРАНЕНИЕ: Хранить в прохладном и сухом месте.



- Агент по выращиванию

Этот продукт является новым разрыхлителем, разработанным и предназначенным для решения проблемы вреда алюминия жареного ютяо. Он не содержит квасцов и бикарбоната аммония. Он устраняет риск алюминия и придает хороший вкус.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Здоровый и улучшенный, стабильный по качеству.
- Удобен в использовании.
- Сделайте Ютяо хрустящим.
- Не содержит алюминия.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: 2-3%, положить пакетик (20 г) этого продукта в муку (500 г муки с высоким содержанием глютена), добавить 300 г воды и замесить тесто, дать отдохнуть 20 минут, затем снова замесить тесто.

Поставить на 3-9 часов при комнатной температуре или в морозильную камеру (летом и зимой по-разному), нарезать соломкой, сложить в форму, растянуть и положить на сковороду, разогретую до 200 °С, затем обжарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета.

УПАКОВКА: 20г*50*4, 250г*20, 300г*20, 500г*20

СРОК ХРАНЕНИЯ: 18 месяцев

ХРАНЕНИЕ: Хранить в прохладном и сухом месте.



- Сладкая рисовая закваска

Сладкое рисовое вино, официальное название которого «рисовое вино», является традиционной китайской народной закуской с историей в Китае, насчитывающей более тысячи лет. В основном его готовят путем ферментации вареного клейкого риса или вареного риса с добавлением полезных микроорганизмов. с простым процессом заваривания и сладким и мягким вкусом, оно популярно в Китае, Юго-Восточной Азии, Японии, Южной Корее и других регионах. Закваска из риса Angel производится путем внедрения передового процесса культивирования микроорганизмов и оборудования, и ее микроорганизмы очень полезны для ферментации сладкого рисового вина. Штамм отличается высокой чистотой и стабильным качеством. Низкие дозы закваски из риса могут помочь достичь желаемого эффекта.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Выбранные штаммы являются натуральными и безопасными.
- Просто и удобно.
- Хороший вкус и питательность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: 0,3-0,4%, Каждый пакет (8 г) можно использовать для 2-2,25 кг клейкого риса (или риса)

УПАКОВКА: 8г*2*20*4, 8г*5*60, 8г*300

СРОК ХРАНЕНИЯ: 18 месяцев

ХРАНЕНИЕ: Хранить в прохладном и сухом месте.



- **Замороженный улучшитель теста для паровых булочек**

Он может эффективно улучшить поверхность паровой булочки, а также повысить мягкость и предотвратить старение поверхности.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Улучшить поверхность паровой булочки
- Улучшить мягкость
- Предотвращает старение поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: 5-10%

УПАКОВКА: 500г*20, 5кг*2

СРОК ГОДНОСТИ: 12 месяцев

ХРАНЕНИЕ: Хранить в прохладном и сухом месте.



- Улучшитель блинов

Он может эффективно улучшить поверхность паровой булочки, а также повысить мягкость и предотвратить старение поверхности.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Сделать тесто удобным в обращении
- Увеличить объем блина
- Улучшить текстуру

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: 0,5-2%

УПАКОВКА: 5кг*2

СРОК ГОДНОСТИ: 12 месяцев



- Смесь для ферментированного рисового хлеба

Этот продукт представляет собой смесь рисовой муки с ферментирующими ингредиентами. Подходит для приготовления ферментированного рисового пирога напрямую. Он прост в обращении и более эффективен, его можно использовать для приготовления рисового пирога со специальным китайским вкусом и ароматом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Простота в обращении и большая эффективность
- Особый вкус и аромат рисового пирога

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: **

УПАКОВКА: 5кг/мешок, 1кг/мешок*10, 300г/мешок*20

СРОК ГОДНОСТИ: 12 месяцев

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>