

CÂU 1 TRANG 41 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Công dụng của bột mì trong món ăn?

Trả lời



- Tinh bột là chất tạo độ đặc – độ chắc
- Tinh bột là chất kết dính trong các loại thực phẩm chế biến
- Tinh bột tạo độ đục cho nhân bánh dạng kem
- Tinh bột tạo độ bóng cho các loại hạt
- Trong các loại làm bánh Tinh Bột Là tác nhân chảy
- Tinh bột là chất làm bền bột cho các loại kẹo dẻo
- Tinh bột là chất tạo Gel trong các loại kẹo gum
- Tinh bột cũng là tác nhân tạo hình cho các sản phẩm thịt, và thức ăn cho vật nuôi trong nhà – thú cưng.
- Tinh bột là chất ổn định trong các sản phẩm đồ uống
- Tinh bột giúp làm đặc các loại nước thịt, nhân bánh và súp