

东营速冻油条 速冻馄饨生产厂家 速冻油条采购

产品名称	东营速冻油条 速冻馄饨生产厂家 速冻油条采购
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

营养成分

油条是以面粉为主要原料，速冻油条厂家，加适量的水、添加剂，经拌合、捣、揣、醒发、油炸制成的条形食品。当前，大部分地区油条含有大量的铝、脂肪、碳水化合物，部分蛋白质，少量的维生素及钙、磷、钾等矿物质，是高热量、高油脂食品。

传统的油条的吃法是夹烧饼配以豆浆，若以蛋白质的品质而言，豆浆中含有丰富的离胺酸(Lysine)，但缺乏钾硫胺酸(Methionine)，东营速冻油条，而油条，烧饼正好相反，两者能互补，是的组合。

份量为 15g(约1/3条)油条营养成分:

热量:84Kcal

蛋白质:1.5g

脂肪:6.4g

糖类:5.3g

膳食纤维:0.2g

钠:51mg

速冻生胚油条介绍

速冻生胚油条它无需解冻，直接下油锅炸。有无经验都可以炸出喷香酥脆无钒无铝又健康的大油条。川丸研发的速冻生胚工艺，它解决了目前市场上速冻生胚普遍存在的弊端：

- 1.外形看上去像油条，吃起来僵硬没有嚼劲。
- 2.内里有面芯，速冻油条销售，油条很快变软。
- 3.油条四个边角硬邦邦，且表皮气孔大吸油多。
- 4.保质期短，半个月后就炸不起来了。

以上几个弊端是目前市场上普遍存在的问题。

预冷时间对油条质构特性的影响

随预冷时间的延长，油条的硬度、黏性、咀嚼性、剪切力逐渐减小，弹性增大。不同预冷时间油条硬度、弹性、黏性和咀嚼性有显著性差异（ $P < 0.05$ ），而油条不预冷和预冷不同时间黏性指标之间也有明显不同，且预冷40 min和60 min得出的油条弹性、黏性和剪切力指标无显著变化（ $P > 0.05$ ）。

预冷时间对油条感官品质及比容的影响

随预冷时间的延长，油条的感官评分逐渐增加，不预冷与预冷不同时间油条的色泽、表观状态、黏性、香气和总分之间存在差异。综合考虑油条感官品质和能耗情况，预冷时间可选为45 min。

东营速冻油条-速冻馄饨生产厂家-速冻油条采购由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”选择泰安市冬至速冻食品有限公司，公司位于：山东省泰安市泰山区南河西村，多年来，冬至速冻坚持为客户提供好的服务，联系人：施经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。冬至速冻期待成为您的长期合作伙伴！