

速冻油条出售 速冻油条 冬至速冻水饺

产品名称	速冻油条出售 速冻油条 冬至速冻水饺
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

洗衣粉油条有如下特点

- 一、表面光滑，顺光时可见亮晶晶的颗粒，油条的断面会出现大孔洞。而正常的油条，断面呈海绵状，气孔细密均匀。
- 二、吃起来口感平淡，没有油炸的香味。
- 三、闻起来会有少许刺鼻的气味，不过需要仔细辨别，速冻油条多少钱，因为面粉发酵时要密封，洗衣粉在里面不容易被挥发，在下锅小时左右不良商家把密封的面粉打开，然后用力反复地搓揉几分钟，再通过切条、下锅、煎炸等程序，这样炸出的油条自然诱人，食客也很难闻到里面的洗衣粉的味道了。

1.3 预冷温度对油条质构特性的影响

随预冷温度的降低，复炸后油条的硬度、黏性、咀嚼性、剪切力均逐渐降低，弹性逐渐增大。不同预冷温度，油条弹性和黏性指标之间存在显著性差异 ($P < 0.05$)，25、15 预冷与其他预冷温度油条硬度和咀嚼性存在显著性差异 ($P < 0.05$)，0、-5 预冷油条硬度、咀嚼性和剪切力指标间无显著差异 ($P > 0.05$)。

家庭油条炸制的方法和要点

- 1、称面粉500克，速冻油条，把20克本品倒入面粉中搅拌均匀，加水300克和成光滑的面团。夏季可用常温水，冬季可用60-65 的热水和面。

- 2、为了使炸出的油条效果好，可把和好的面团再揉1-2次，每次的间隔时间约为10分钟。如果要快速炸制，也可以不揉制直接静置醒发。醒发时把面团盖上盖 或者包上保鲜膜，醒发30分钟左右，如果感觉面团比较硬，可以适当延长醒发时间，醒发好的面团千万不要再揉制。
- 3、在案板上刷一层油，把醒发好的面团拉成长约40厘米、宽约10厘米、厚约0.5厘米的面片；将面片切成20个左右的小面片，每个面片的宽度约2厘米。
- 4、将两个面片叠放在一起，用筷子在中间压一下，用手捏着面片的两端拧几下，让两端黏在一起，拉成约25厘米的长条。
- 5、放入180-200 的油锅内，速冻油条报价，等油条浮出油面时，用筷子不停的翻动，炸1-2分钟成金黄色即可捞出。

速冻油条出售-速冻油条-冬至速冻水饺由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。泰安市冬至速冻食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为速冻面点具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!