

沧州速冻油条价格常用指南 “本信息长期有效”

产品名称	沧州速冻油条价格常用指南 “本信息长期有效”
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

炸油条要重视铝超标的问题

一些炸油条采用自配碱矾或者使用含有明矾的膨松剂，事实上，只要使用明矾炸油条一般都会造成油条中铝严重超标！

简单核算一下就会清楚，规定，油条中的铝含量不得超过100mg/kg，要保证油条中的铝不超标，明矾的使用量就不能超过0.08%，使用含明矾的膨松剂的量不能超过0.25%。凡是炸油条者都很清楚，这么低的用量根本无法炸油条。一般炸油条膨松剂的使用量都在2%左右，所以只要使用自配碱矾或者使用含有明矾的膨松剂炸油条，速冻油条价格，铝超标至少在3-5倍。

据报道长期食用含铝食品，容易引起记忆力减退与智力下降，对健康侵害严重。长期摄入过量的铝会损伤大脑导致，还可能出现、骨质疏松等疾病，尤其对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇产生的危害更大，特别是报道称油条做为早餐主食，铝超标现象很严重。

近年来，不少地方的部门开始重视油条中铝超标的查处，也已有因为油条加工者因油条铝超标而被和处罚的案例。这一点应引起炸油条者的重视。要注意了解和掌握无铝油条的制作工艺和技术，这样既能规避经营风险，又能满足顾客对健康无铝油条的需求！

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 ($P > 0.05$) 。

如何把速冻油条炸的松软可口

如何把速冻油条炸的松软可口

准备用料：半成品速冻油条、植物油、糖、芝麻、炒锅、铲子、筷子

- 1、准备半成品油条，注意油条要充分解冻。
- 2、取4-5根半成品油条，用刷子薄薄的刷层油。
- 3、空气200度预热5分钟，码入空气；
- 4、200度炸6到10分钟，中间注意翻动一次，确保油条的四周受热均匀，炸好的油条。

沧州速冻油条价格常用指南“本信息长期有效”由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司为客户提供“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”等业务，公司拥有“佳宝”等品牌，专注于速冻面点等行业。，在山东省泰安市泰山区南河西村的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：施经理。