

和平区速冻油条厂家服务介绍 冬至速冻

产品名称	和平区速冻油条厂家服务介绍 冬至速冻
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

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 ($P < 0.05$)，速冻油条厂家，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 ($P > 0.05$)。

炸制方法

- 1.把炸油条的工作面板做好即案板上放好干面，刀，不锈钢摠条，大擀面杖;
- 2.打开一包油条面，把面擀成长50厘米左右，宽18-20厘米，厚0.9-1厘米，然后用刀把面切下来，一条一条用手重叠顺好;
- 3.油条面切成宽2-2.5厘米，厚度0.9-1厘米，再用刷子轻轻的在面上刷一下干面，将两条面坯相对重叠，用压条摠住，两头从中间捏住，再把面拉长拉直下锅，油温必须控制在200度;
- 3.放入油条机炸制2分钟即可。

预冷时间对油条皮和瓢湿基含水率的影响

随预冷时间的延长，油条皮和瓢的湿基含水率逐渐降低，皮的降低量较大，瓢的次之。但之后湿基

含水率的降低量有减小的趋势。预冷60 min的皮湿基含水率和瓢湿基含水率的降低量分别为5.68%、1.77%。不预冷直接速冻的油条皮湿基含水率、瓢湿基含水率分别从24.55%、44.04%降到了18.56%、42.13%，降低量分别为5.99%、1.91%，皮和瓢水分的降低量均比预冷60 min的大。

和平区速冻油条厂家服务介绍-冬至速冻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。