

# 速冻食品生产厂家 速冻油条批发 奉贤区速冻油条

产品名称	速冻食品生产厂家 速冻油条批发 奉贤区速冻油条
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

油条种类很多那小油条大家知道吗？

油条大家应该是再熟悉不过了吧，这可是我们中华民族的传统美食，相信有很多人都比较爱吃，那今天说说另一种油条小油条，是源自于河南特色早餐小吃，在当地是非常受到欢迎的，小油条跟普通的油条不一样。好的油条吃着放心，做法也非常的简单，而且快速又好吃。做好的小油条，在早晨用来搭配上豆浆，稀饭等当早餐超美味，是上班族和各类人群的口福。

小油条的特点：具有方便，快捷，美味，酥脆等特点，而一般的油条不具备这样的特点。但凡油条都是炸出来的，面积大一点的就叫大油条，面积小一点就叫小油条。许多人都会认为炸油条是很费事的一道早餐，奉贤区速冻油条，其实不然，只需三步：和面，擀切，油炸。

### 恢复期和老年人不宜食油条

食物中所含的各种营养成分，是维持生命、调节生理功能、进行新陈代谢不可缺少的物质。对于恢复期还可起到修补和恢复受损的组织，增加身体抵抗力。

《金匱要略》里写到：“所含之味，有与病相宜，有与身体为害，若得宜则宜体，速冻油条批发，害者成疾。”说明了饮食对身体的健康和疾病的发生与恢复有密切关系。

油条属于高温油炸食品，熔点高，在胃内停留时间长，难消化，还会影响睡眠。油条的营养素大部分被破坏，高温油还含有一定的有毒物质，会影响身体的恢复及健康。老年人由于生理功能日趋减退，胃功

能降低，肠道吸收能力差，不宜吃油腻及难消化的食物。老年人正常食量有所减少，代谢紊乱，易引起一些维生素缺乏，如VB1.VB2等，经过高温油炸的油条恰恰对这两种维生素破坏。再加上被油污染所含有的有害物质，易使老年病如、等发病率高，影响老年人的身体健康，速冻油条生产厂家，这对老年人增强体质、不利。

## 预冷温度对油条理化特性和品质的影响

### 1.1 预冷温度对油条皮和瓢温度的影响

油条分别在常温（25℃）、15℃、0℃、-5℃环境下预冷60 min后，皮和瓢的温度分别为29.4℃和29.8℃、22.4℃和22.9℃、8.2℃和11.8℃、0℃和4.2℃。

### 1.2 预冷温度对油条皮和瓢湿基含水率的影响

随着预冷温度的降低，皮和瓢湿基含水率的降低量也越来越大，且皮的湿基含水率降低量比瓢大。

速冻食品生产厂家(图)-速冻油条批发-奉贤区速冻油条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！