

速冻油条销售 速冻油条 冬至速冻

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 速冻油条销售 速冻油条 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

油条的各种吃法

在天津流行使用煎饼卷油条制成的小吃煎饼果子。

在上海，油条和大饼、豆浆、糰饭团并称上海传统早餐的"四大天王"或"四大金刚"。上海人用油条和糯米制成的粢饭，速冻油条销售，更传至香港。

在广东、香港流行用肠粉卷著油条制成炸两，淋上酱油食用，可随意再加上辣椒酱和甜酱，也有直接拌粥作早餐的吃法。广东人亦喜欢把以瓦钵把油条和鸡蛋及鱼肠焗熟食用，称砵仔焗鱼肠。

杭州有一种特色小吃"葱包桧"，是用薄饼卷油条和葱段，在平底锅上压扁并烤制而成。食用时涂抹上甜面酱或辣椒酱。

在河南，人们喜欢以新炸好的油条配合糊辣汤或豆腐脑等食用，作为早餐。

在台湾，油条通常夹入烧饼或切段裹入饭团里，或搭配杏仁茶、豆浆当早餐吃，有时亦会加入粥里做为配料。

在马来西亚，油条是人们吃肉骨茶时不可缺少的配料之一，普遍的吃法是把油条撕细后放进肉骨茶内吸满汤汁后食用。每当吃粥时，也时常看到油条是配料之一。还有比较的地方口味:油条配红豆沙(糖水)和油条配咖啡乌(无奶黑咖啡)。

在山东，早餐的油条辣汤可是绝配。吃油条和辣汤，东瞧瞧西望望!

折叠

制作过程

首先是发面，即用鲜酵母或老面(酵面)与面粉一起加水揉和，使面团发酵到一定程度后，再加入适量纯碱、和明矾进行揉和，速冻油条出售，然后切成厚1厘米，长10厘米左右的条状物，把每两条上下叠好，用窄木条在中间压一下，旋转后拉长放入热油锅里去炸，使膨胀成一根又松、又脆、又黄、又香的油条。在发酵过程中，由于酵母菌在面团里繁殖分泌酵素(主要是分泌糖化酶和酒化酶)，使一小部分淀粉变成葡萄糖，又由葡萄糖变成乙醇，并产生二氧化碳气体，同时，还会产生一些有机酸类，这些有机酸与乙醇作用生成有香味的酯类。

反应产生的二氧化碳气体使面团产生许多小孔并且膨胀起来。

有机酸的存在，就会使面团有酸味，加入纯碱，就是要把多余的有机酸中和掉，并能产生二氧化碳气体，使面团进一步膨胀起来;同时，纯碱溶于水发生水解;后经热油锅一炸;由于有二氧化碳生成，使炸出的油条更加疏松。

从上面的反应中，我们也许会担心，在炸油条时不是剩下了吗?含有如此强碱的油条，吃起来怎能可口呢?然而其巧妙之处也就在这里。当面团里出现游离的时，原料中的明矾就立即跟它发生了反应，使游离的经成了氢氧化铝。氢氧化铝的凝胶液或干燥凝胶，在上用作抗酸药，能中和胃酸、保护溃疡面，用于胃酸过多症、和十二指肠溃疡等。常见的治药"胃舒平"的主要成分就是氢氧化铝，因此，速冻油条报价，有的中医中谈到:油条对胃酸有抑制作用，并且对某些的一定的。

为什么炸油条的两个面片会粘在一起

醒发好的面团如果时间长就会变得稀软，或者选用的面粉品质不好，速冻油条，都有可能导致两个面片会粘在一起。

- 1) 可以通过在两片面坯中撒一些干面粉，或者和面少加点水，让面团硬一些。也可以通过提面，就是用手从面团的四周向下、向内反复折叠面团，然后静置几分钟再擀片成型。
- 2) 可以在和面时添加0.3%的海韦力面得筋解决和延缓面团的稀软、面片粘连的问题。

速冻油条销售-速冻油条-冬至速冻(查看)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在速冻面点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，冬至速冻一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：施经理。