

速冻油条 冬至速冻水饺 速冻油条多少钱

产品名称	速冻油条 冬至速冻水饺 速冻油条多少钱
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

如何把速冻油条炸的松软可口

准备材料：速冻油条2根、油适量

制作步骤：

- 1、油条无需解冻，直接拿出来备用
- 2、锅里放入油烧热，放一点面试一下油温，下去的面周围冒小泡泡
- 3、这时候大概有170度左右，下油条（大概手离油面20厘米能感觉到温度就差不多了）
- 4、炸至金黄翻面继续炸另一面至金黄捞出（先捞后关火）

准备材料：速冻油条2根、油适量

制作步骤：1、油条无需解冻，直接拿出来备用2、锅里放入油烧热，放一点面试一下油温，下去的面周围冒小泡泡

- 3、这时候大概有170度左右，下油条（大概手离油面20厘米能感觉到温度就差不多了）
- 4、炸至金黄翻面继续炸另一面至金黄捞出（先捞后关火）

孕妇及儿童不宜吃

孕妇及儿童处于增加营养、增强体质的阶段，速冻油条，各种营养成分需求全而多。孕妇饮食要选配得当，避免进食有刺激及不易消化的食物是非常重要的，而油条属于不易消化的食品，不符合孕妇的饮食要求。经过高温的油脂所含的必需脂肪酸和脂溶性维生素A、维生素D、维生素E遭到氧化破坏，使油脂的营养价值降低，速冻油条多少钱，食用油条，难以起到补充多种营养素的作用，还会造成厌食，所以说孕妇不宜吃油条。

幼儿也不宜食用高温油炸的食物，速冻油条生产厂家，除上述的不利因素外，还有高温油脂中的脂肪酸在肠道内与钙结合成皂钙，从肠道中排除，影响了幼儿钙的吸收，易引起幼儿偏食，影响幼儿的正常发育。综上所述，油条是一种传统食品，但经常食用，速冻油条哪家好，对人体健康是不利的。

炸油条时油有泡沫？

油起泡沫的原因主要是植物油质量问题和使用时间过长。

一、选用植物油的质量不好：

如果所选用的植物油精炼不好，杂质偏多，油加热时，就会有起泡现象，一般更换植物油就可以解决问题。

二、炸油条的油使用时间过长：

炸油条的油使用时间过长也会有起泡现象，所以要经常把炸过后的油通过不锈钢滤网进行过滤，滤出油渣，另外补充一些新油。

速冻油条-冬至速冻水饺-速冻油条多少钱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!