

未添加铝明矾，是快速炸制油条的新型油条膨松剂，300g*20

产品名称	未添加铝明矾，是快速炸制油条的新型油条膨松剂，300g*20
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:安琪 型号:300g 名称:其他
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

产品详情

品牌名称	安琪 其他	型号	300g
------	----------	----	------

产品特点：

- 1、速度快：和面后20分钟即可炸油条。比传统方法节省至少5小时以上。
- 2、吸水率高：可达到70%的加水量（同量的面粉使用户多做油条，有效节约成本）
- 3、口感好：主要表现在脆度提高，脆度的保持时间更长。
- 4、不含铝明矾：无铝更放心，符合食品安全要求。使用本品后无需再加碱和矾。

小资料：

油条制作者常常被两个问题困惑：一是用传统的明矾和碱制作油条，总是造成油条铝超标，执法部门要查禁；二是制作油条时，面团静置时间太长，一般要放四五个小时以上，中途还要揉面，因此，要给消费者提供新鲜油条，每天不得不深夜或凌晨起床，起早贪黑非常辛苦。

安琪酵母新发明——安琪快速复配油条膨松剂，有效解决了油条制作者的两大难题，用该膨松剂做油条，和面后只需20分钟，油条师傅就能轻松炸制出蓬松好吃的油条!而且油条不含铝，符合食品安全要求。

安琪快速复配油条膨松剂配方中各种原料的使用均符合国家gb2760-2011要求，不含铝明矾，使用无风险。使用该膨松剂后，无需再添加明矾、碱，从揉面到制作成型，仅需20分钟，非常快捷方便。

虽然面团静置时间大大缩短，但丝毫不影响口感。用快速复配油条膨松剂做出的油条，蓬松度好、色泽金黄、口感很脆，比传统法制作的油条更有优势。

详细参数

产品参数

配料碳酸氢钠(42%)，玉米淀粉，葡萄糖酸- γ -内酯(10%)
，磷酸二氢钠(9%)，苹果酸(7%)，碳酸钙(7%)，柠檬酸(6%)

应用范围本产品适应于油炸面制品的蓬松、制作

储存方法存放于阴凉干燥处，开封后尽快用完

使用方法与小麦粉直接混合

产品标准号gb25591-2010

食品卫生许可证号xk13-217-00922