

# 特色无矾油条技术秘方配方

产品名称	特色无矾油条技术秘方配方
公司名称	石家庄市香香姐文化传播中心
价格	1200.00/个
规格参数	
公司地址	河北省石家庄市中华北大街与新苑路交叉口北行50米路西
联系电话	0311-80801868 13933127638

## 产品详情

联系客服 刘老师 qq1328347989

联系电话 0311-87365261 18332470261

邮箱 1328347989@qq.com

公司地址：石家庄联盟路联强小区100号楼4单元403室

用明矾做成的油条很软塌塌的，油条下面出来很多油，而无铝油条外观金黄色不变、外形不变、口感不变、油条在放置时下面不会有油。说起油条，还有个传说呢。相传在南宋时，人们对卖国贼秦桧恨之入骨，在京城有个丁姓小食贩，把面团做形，入油锅炸之，取名油炸桧。其成品外酥嫩内松软，色泽金黄，咸香适口，成为老少皆宜、妇幼喜食的大众化传统早点食品。传统“老三样”油条中含有大量明矾，无论是明矾本身，还是产生的氢氧化铝，都含有铝元素，铝是一种低毒、非必需的微量元素，是引起多种脑疾病的重要因素。它是多种酶的抑制剂，其毒性能影响蛋白质合成和神经介质。铝可使脑内酶的活性受到抑制，从而使精神状态日趋恶化。因此，长期过量摄入铝，可导致老年痴呆。

香香姐小吃培训的无矾油条外观和口味上都保持优质品质，油条不变形、不吸油，表面平整、均匀，无塌陷；组织细腻、绵密；口感松软，无涩味，色泽红亮、外酥脆、内空、凉后不塌、不筋、不硬、省油优点。无矾油条是不采用盐碱矾的工艺，使用生物发酵法，经数小时发酵，低温炸制而成，表皮酥脆，无矾油条口感外酥里嫩，色泽金黄，香酥可口，膨松良好，大小均匀无氨味，不刺鼻，绝对好吃，成本不增加，油条更香酥可口，麦香味诱人。