

安琪新型复配无铝油条膨松剂

产品名称	安琪新型复配无铝油条膨松剂
公司名称	北京鸿基天翔发都商贸有限公司
价格	5.00/袋
规格参数	品牌:安琪 型号:250g 名称:新型复配无铝油条膨松剂
公司地址	北京市丰台区大井后街94号-3
联系电话	18910672089

产品详情

【品牌】安琪 【规格】 食品添加剂

【配料】 碳酸氢钠、玉米淀粉、碳酸钙等

【应用范围】 白色粉状

【注意事项】 塑料袋装

安琪无铝油条膨松剂是安琪公司为响应“去除油条铝害”而专门开发的新型无铝配方油条膨松剂，所用配料均符合《食品添加剂使用卫生标准》gb2760-2007规定，具有无铝害、使用方便等特点。该产品经湖北省科技厅组织的专家鉴定：达到国际先进水平。

众所周知：传统油条因为使用明矾作为起发剂，导致油条铝害问题突出。铝容易在人体内蓄积，过量之后容易使人发生骨质疏松、患老年性痴呆等，已被世界各国高度重视。

安琪公司开发的新型无铝油条膨松剂，能完全替代明矾。使用该产品制作的油条不仅不含铝，而且油条的蓬松度好、口感佳、低油脂，产品使用起来也很方便，深受人们的欢迎。

无铝油条的制作方法

配料：

面粉：1000克

安琪复配无铝油条膨松剂20克

盐:15克

糖：12克（糖尿病人可不加糖）

水：600克

第一步：混合原料、揉面

把上述配料全部混合，加水充分搅拌，揉成面团。

然后把面团用保鲜膜覆盖好，静置20分钟左右。静置之后再反复揉踹2-3分钟，再用保鲜膜盖好静置，一般冬天要静置6-10小时，夏天大约2-3个小时就可以啦。

第二步：切割成型

把面团平铺开（可用擀面杖擀平，不能太薄），如上图，最后切割成20公分长、厚度约5公分左右的条状。然后每两条叠放起来。

第三步：压条成型

如上图，把叠放的两根长面团中间用筷子压一下，使中间有凹槽。

第四步：拉升

然后两手各捏一头，稍稍拉升一下，大约达到20公分即可

第五步：放进油锅

把拉好的油条坯型直接放入油锅即可，油温在200摄氏度左右最好，可以用手背在油上方感受一下，热气袭手即可。

第六步：用筷子翻滚、炸好

在炸的时候，要用筷子翻滚一下，以便两面炸均匀。炸到表面成金黄色就可以了。

看，是不是很简单?记住一条，千万不要在配料中加明矾!!(很多老人喜欢用明矾，那是一个大大的误区!!!!)明矾可是含铝的，小心伤害你哟~~