

正油条粉家用油条预拌粉 无铝无矾 500克装3.85元

产品名称	正油条粉家用油条预拌粉 无铝无矾 500克装3.85元
公司名称	济南今华方食品科技有限公司
价格	3.00/袋
规格参数	品牌:今华方 是否进口:否 生产许可证编号qs:370101040023
公司地址	济南市天桥区小鲁居工业园
联系电话	13606413602 15069113816

产品详情

特别注意：使用该产品，直接加水使用，不要添加其它面粉。一斤面加6两水，冬季加温水（不烫手35左右），醒发2-3小时。说明：本品为提供给食品加工业者使用的食品配料，主要用于油条的制作；

也用于油饼、麻花等油炸食品的制作。

特点：省油不兜油，酥脆可口，久放不疲，色泽金黄。

配料：小麦粉，食用玉米淀粉，食盐，白砂糖，食品添加剂：焦磷酸二氢二钠、

碳酸氢钠、碳酸钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、香兰素。

使用方法：每斤面加6两水和面，醒发2小时即可炸制。夏天用凉水，冬天用温水。

生产许可：qs3701 0104 0023 执行标准：ls/t 3209 保质期：9个月

生产日期：见封口处或袋身 贮存方法：防潮、阴凉、密封 产地：山东济南

制造商：济南今华方食品科技有限公司 地址：济南市天桥区小鲁居工业园

老百姓有了不含铝的油条粉

“还有卖油条粉的，真稀奇。”一名顾客在城乡超市的粮油制品区说。我们看到，这是一款500克的小包装面粉，保质期8个月，售价3.85元。传统工艺中，油条需要起发剂——明矾才能做出。而明矾是含铝的化学膨松剂，经常过量食用铝，可导致神经系统病变。这使人们对油条、油饼这类中华传统美食又爱又怕。“我们生产的油条粉不含铝，市民在家制作很方便。”只要按照说明，在家做油条、油饼很简单。目前，油条粉已经逐渐在全国推广。

今华方无铝无矾油条粉使用方法

全国油条的制作方法很多，基本没有进步，还处在“老三样”盐、碱、矾或者是传统做法，这些方法过去可以使用，但现在基本是“有害健康的做法”，食品专家普遍认为并做相关报道，并引起了政府重视，迫切改变。今华方无铝无矾油条粉在市场基本推广开来，有很多来自全国各地的人们采购回家，将这一新油条技术全面开发，让人们吃上健康营养的“无铝害油条”。油条的制作方法基本相似，但关键是今华方无铝无矾油条粉，能使油条面在短时间内膨松熟透，形成金黄色外酥内嫩、不油腻，柔软如蛋糕，有筋性，口感舒服细腻等特点。【名称】今华方无铝无矾油条粉【品牌】今华方【配料】小麦粉，食用玉米淀粉，食盐，白砂糖，食品添加剂：焦磷酸二氢二钠、

碳酸氢钠、碳酸钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、香兰素。

【贮存方法】密闭储藏于干爽阴凉处【规格】一袋500克【保质期】8个月【生产许可证号】qs3701 0104 0023号【使用方法】将本袋今华方无铝无矾油条粉，加水300克和成面团，静置20分钟，在揣揉一次。常温或冷藏放置（饧面）3-9个小时（夏季、冬季不同），切条、叠压成形，拉伸放入200度的油锅内，炸至金黄即可。本袋产品可以做油条1.6斤左右。【产品特点】1、安全放心：不含明矾，杜绝铝害，不产生氨气等刺激性气体。2、节约成本：成本适中，每根油条只0.40元钱。3、省力省事省时间：可使用机械和面，起发时间短，只要2小时就可以进行炸制，操作简单、方便、快捷。4、油耗低：比传统的油条低3-4个百分点。【操作流程】1、和面——将水加入面粉中和面（叠面法）2、静置——面团用保鲜膜盖好，静置20分钟3、揉面——揣揉2-3分钟，用保鲜袋装好4、饧面——静置，夏天短，冬天长。可冰箱冷藏待用5、拉条——拉长条，并用手按成长片状6、成形——切剂子，取两片叠压，用筷子或尺子压成型7、成熟——将剂子拉长，入油锅翻滚炸，油温180-200摄氏度，炸制3到5分钟至表面呈金黄色至金黄即可

注意事项：一和面，不要加入其它面粉，要用叠面反复揣揉，尽量不要揉出筋：

二饧面，冬天时间要长一些6-9个小时，夏天3个小时左右：

三油温200度即可，下锅用筷子翻滚，金黄即可。

今华方无铝无矾油条粉使用方法问答：

1、做油条时，如何和面？

答：和面的方式和传统油条和面的方式相似，一般是用揣面叠面法，即用拳头反复击打（即踹面）的方式，使面筋得到充分扩展；这样和制的面团炸制的油条组织好，呈蝴蝶形状。如果和面量特别大可以采用机器和面。

2、面团松弛好后还能揉面吗？

答：不能。面团的松弛好的情况下（即在最后炸之前）不能再揉，揉后面团再炸制就成面棍。

3、炸制的油条制品表面很粗糙，不光滑，表面有很多的小颗粒，是什么原因？

答：油条面团可能静置时间太长或面团太稀软。

4、面团分割、饧面的先后顺序？

答：和好的油条面团应该先分割、再静置，这样可以节约静置的时间，也不会破坏面团的组织形态。

5、油条形状不好控制怎么办？

答：炸制油条的时候可以选择刷油或撒粉，在油条面团瘫软的情况下最好选择撒粉，这样对油条形状有一定的控制。

6、夏天如何保存面团？

答：直接把面团冷藏冷冻。

7、为什么冷藏面团不宜放置时间太长？

答：时间长了面团表面会长很多的黑点，炸制出的油条表面会有很多的小颗粒，不光滑。

8、油条表皮太厚是什么原因？

答：面团静置不到位或者面团太硬、太干。

9、为什么油条干瘪不饱满？

答：面团静置时间太长，造成漏气。

10、油条下剂后收缩很快？

答：面团静置时间不够、面筋还未充分扩展，这样炸的油条不会很好。

11、为什么油条下剂后很粘手？

答：主要是面团静置时间过长或者面团冷藏数天。

12、油条炸的时候面片易分开？

答：面片长时放置太干了，或者是撒粉或刷油太多。两个面片在叠压成型的时候除中间部分可以粘结外，其他部分都不要粘结，否则炸出来的油条蓬松度不好，而且形状怪异。建议在中间沾点水。

13、如果您收到的产品出现涨袋情况，请您注意，涨袋的主要原因是，配料中含有酸性物质和碱性物质，两者会反应产生气体。

导致涨袋其他的因素：

1)当地温度过高、湿度过大

2)产品如果是在冬天生产，里面有冷空气，气温升高，气体也会有热胀冷缩的现象。

总之，涨袋是正常现象，不影响使用哦！

2、有顾客反映有产品有异味，实际上这是配料中的磷酸盐成分，可能会有不愉快的气味，但不是异味，做成产品后(如炸成了油条)气味会完全消失。

"正【油条粉家用厂家直供】油条预拌粉 无铝无矾 500克装3.85元"的原料与配料为小麦粉，食用玉米淀粉，食盐，白砂糖，等级是一级，生产日期为20131020，储藏方法是防潮、阴凉、密封，包装规格为500g，使用水温是夏天用凉水，冬天用温水，是否进口为否，水分含量是12(%)，净含量(规格)为500(g)，原产地是山东，生产许可证编号QS为370101040023，使用方法是每斤面加6两水和面，醒发2小时即可炸制，产品标准号为LS/T3209，生产厂家是济南今华方食品科技有限公司，品牌为今华方，保质期是180(天)，出品率为一斤面出一斤六两油条，粗细度是80