

# 唐山油条膨松剂 亿发食品优惠 油条膨松剂作用

产品名称	唐山油条膨松剂 亿发食品优惠 油条膨松剂作用
公司名称	山东五丰生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街以南东二环以东
联系电话	13256273978 13256273978

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：亿发食品（德州）有限公司

五丰油条膨松剂主要适用于快速炸制油条使用。由于本品未添加铝，可用于替代含有明矾的膨松剂，不仅避免油条中的铝超标。而且炸制的油条色泽金黄、个头大、口感无碱涩味。

使用方法和用量：把五丰油条膨松剂直接加入面粉中适当混匀和面即可，油条膨松剂厂家，使用量为面粉量的1.5-2%。

温馨提示：

- 1) 如果炸油条和的面少了，唐山油条膨松剂，可以随时用快速型炸油条。
- 2) 冬季气温偏低，面团不易醒发，油条膨松剂批发，也可以选的用快速型。

## 炸油条的面怎么和？

### (一)油条的和面、发面

面粉的选择：炸油条的面粉一般还是多用中筋面粉（普通面粉），炸好之后外酥里软的程度适中，普遍的接受度好一些。其实如果比较偏好油条酥脆坚挺、不易回软，那么高筋面粉其实是更好的选择，油炸之后哪怕吃不完用来煮或者炒着吃也不会过于软烂。而低筋面粉就不适合做油条了，炸完之后太软了，没咬头没口感。

和面的关键：油条的制作原理其实跟馒头是差不多的，只不过馒头是通过蒸制受热膨胀，而油条是通过油炸受热膨胀，差别就在于水蒸气只能让馒头表面形成柔软致密的馒头皮，油条膨松剂作用，而热油可以让油条的表面形成酥脆的外壳，但基本原理都是发酵产生的气体的热胀冷缩效应。如果对于油条膨胀的要求比较高，那光是酵母未必能达到要求，所以可以适量借助油条膨松剂这些化学膨松剂的帮助。

### 发面的时间：

油条的膨胀是通过油炸完成的，热油的温度远高于蒸汽，所以能在更短的时间内让油条里的气体膨胀的更大，所以油条里面才有那么大的空间，而油炸之后的外层是比较酥脆坚挺的，也就不同于馒头那么依赖面团本身的支撑力，所以油条的发面时间是不用像馒头那么严格的。制作油条的面团完全可以提前一夜和面放进冰箱，然后隔天早上起来再炸油条就好了，不然的话就室温发面2到3个小时，同样也可以炸油条了。

### 香酥小油条

一.用料：高筋面粉300g，油条膨松剂4g，盐5g，温牛奶160ml。

### 二.香酥小油条的做法：

- 1.首先将牛奶温热好，再把面粉和油条膨松剂混合均匀，把面揉成光滑面团，盖上保鲜膜，放到温暖的地方发酵到3倍大小。
- 2.发酵好的面团取出来再揉排气，然后搓成长条，压扁擀成1cm厚，宽度适中的薄片。再在上面抹一层油，盖上保鲜膜，继续发酵10分钟左右。
- 3.发酵好后，把面片切成差不多2cm宽的条，再把两条叠放在一起，中间可以用筷子压一道痕。
- 4.起一锅，里面放入足够的油，小火烧热到7成热的时候，把压好的面片放进去，高油温迅速让油条变酥脆，炸到一面金黄色后，翻到另外一面继续炸至金黄色就可以出锅了。

唐山油条膨松剂-亿发食品优惠报价-油条膨松剂作用由亿发食品（德州）有限公司提供。唐山油条膨松剂-亿发食品优惠报价-油条膨松剂作用是亿发食品（德州）有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。同时本公司还是从事山东泡打粉，双效泡打粉，山东无铝泡打粉的厂家，欢迎来电咨询。