

亿发食品好货源 无铝油条膨松剂有害吗 浙江无铝油条膨松剂

产品名称	亿发食品好货源 无铝油条膨松剂有害吗 浙江无铝油条膨松剂
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

炸油条的4个技巧

- 1：和好面团一般都是提前一晚醒发，冷藏低温发酵即可。
- 2：和面时，也可用蔬菜汁和面，如菠菜汁，胡萝卜汁等都可以。
- 3：和面时加入少许白醋，可以增加油条酥脆的程度，长时间放置不会变软。
- 4：炸制时油温一定要高，并且下入后要不不停的翻动，以免一侧炸糊一侧不熟。

炸油条的时候，无铝油条膨松剂批发，不加明矾也能成功，除了要用酵母，用到的还有无铝油条膨松剂。500克面粉的话差不多需要7克油条膨松剂就可以，加入了无铝油条膨松剂的油条更酥更脆，还不油腻。

无铝油条的炸制方法（以快速型为例）

- 1、称面粉500克，把7-10克快速型无铝油条膨松剂倒入面粉中搅拌均匀，加水300克和成光滑的面团。夏季可用常温水，无铝油条膨松剂有害吗，冬季可用60-65 的热水和面。
- 2、为了使炸出的油条效果好，浙江无铝油条膨松剂，可把和好的面团再揉1-2次，每次的间隔时间约为10分钟。如果要快速炸制，也可以不揉制直接静置醒发。醒发时把面团覆盖保鲜膜，醒发30分钟左右，如果感觉面团比较硬，可以适当延长醒发时间，（醒发好的面团千万不要再揉制）。
- 3、在案板上刷一层油，把醒发好的面团拉成长约40厘米、宽约10厘米、厚约0.5厘米的面片；将面片切成20个左右的小面片，每个面片的宽度约2厘米。
- 4、将两个面片叠放在一起，用筷子在中间压一下，用手捏着面片的两端，让两端黏在一起，拉成约25厘米的长条。
- 5、放入180-200 的油锅内，等油条浮出油面时，无铝油条膨松剂厂家，用筷子不停的翻动，炸1-2分钟成金黄色即可捞出。

让油条更加膨松饱满酥脆就使用无铝油条膨松剂，无铝油条膨松剂具有以下特点：

用料考究，加工精细，质量；添加方便，含钙、磷等营养元素；快速；无铝害；可使油条酥脆可口，体积膨松，色泽金黄，吸油率低。

使用范围和使用量：本品主要用于油条的制作，也可用于油饼、麻花等油炸面制品、发酵面制品、焙烤食品的制作。

使用量：面粉用量的1.5～2.0%。

亿发食品好货源-无铝油条膨松剂有害吗-浙江无铝油条膨松剂由亿发食品（德州）有限公司提供。亿发食品（德州）有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，亿发一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。同时本公司还是从事山东面粉改良剂，山东馒头改良剂，山东包子改良剂的厂家，欢迎来电咨询。