

# 哈尔滨秋叶丹油条膨松剂 亿发

产品名称	哈尔滨秋叶丹油条膨松剂 亿发
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

为什么油条做出来是面棍棍？原来是面出了问题，看完这个终于明白

中国人的早餐种类很多，南北各不相同，但是有一种早餐无论走到哪里都特别受欢迎，它就是油条，外皮金黄酥脆，里面蓬松可口，搭配上一杯醇香的豆浆，真可谓是百吃不厌。油条的叫法各地不一，山西称之为麻叶；东北和华北很多地区称油条为“馃子”；安徽一些地区称“油果子”；广州及周边地区称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的叫法。

油条好吃，但并不好做，很多小伙伴在家里尝试过以后，都宣布失败，经过数小时的精心制作之后，没想到炸出的油条居然都是实心的面棍棍，根本没有丝毫的蓬松感，甚至很多人把表皮都炸焦了，但是油条内部还是生的。

对于以上这些失败，其实我也是深有体会，因为我自己也做过几次，秋叶丹油条膨松剂厂家，每次都会这样，明明自己按照比例来做的，而且面发的也不错，怎么会失败呢？其实油条成功与否，除了发面之外，重要的一点就是面的软硬度，只要这个控制好了，油条都会成功。

## 香酥大油条

【食材】：面粉500克，秋叶丹油条膨松剂生产厂家，温水280克，秋叶丹油条膨松剂8克，食用油30克，盐6克，另外还需要炸油条的食用油适量

### 【制作步骤】：

- 1、把面粉和无铝油条膨松剂放在一起，并混合均匀。面粉建议用高筋面粉，筋道有弹性，做出的油条孔洞大，蓬松。无秋叶丹油条膨松剂按照包装说明使用。
- 2、混合好的面粉放在盆子里，加入搅拌好的鸡蛋和油、水的混合物。
- 3、先用筷子搅拌一下，然后下手揉成面团，盖上保鲜膜，醒发30分钟，夏天放在冰箱里，冬天室温就可以。炸油条的面团要软一些，不能太硬。
- 4、案板上撒上适量面粉，醒发好的面团取出来，揉匀，平均分成4份，盖上保鲜膜，静置10分钟。
- 5、取出其中的一块面团，擀成长方形，切成长条，每两个小长条叠放在一起，用一根干的筷子在中间压一下，不要太用力，轻轻压一下就好，否则炸的时候会黏在一起，不容易熟透。
- 6、锅里放入适量食用油，烧到6成热，把油条放进锅里炸至金黄酥脆就好了。油条放进去就开始用筷子迅速翻滚，油温不能太热，也不能太凉，哈尔滨秋叶丹油条膨松剂，油温不够油条容易吸油，吃着油腻，油温太热油条又会迅速上色，秋叶丹油条膨松剂对身体有害吗，会造成外面熟、里面夹生的状况。油条炸好了，控干油，稍微晾凉就可以吃了。

## 香酥夹心大油条的商业版配方

### 配料表：

中筋面粉或低筋面粉1斤 秋叶丹油条膨松剂8-10克 白糖4-6克 盐6-8克 食用油12克 水280-300克（根据面粉吃水度自己调）

紫薯面：中筋面粉3两，紫薯面2两（加入上面的料，粉状的放在面粉里，颗粒的放在水里，和成面团，和到没有疙瘩就可以了，还可以做黑米面），这是半斤面，上面配料自己减半。

### 制作过程：

秋叶丹油条膨松剂倒入面粉中，盐、白天用15度水融化（冬温水，夏凉水）在盆中搅拌均匀，再倒入油，用手怗均匀，按成正方形，用塑料膜卷紧（卷松会起黑点）放入冷藏，醒至6小时，做时提前1小时拿出来，（量大面团分段，醒5分钟，面案1.8米，分成4斤1段）油温180-200度下锅炸。

小贴士：油条对面粉的要求很高，用越便宜的面越好，面和好即可，不要和时间太长，炸出来的油条发眼，油温一定要高，如果油温低炸出来的油条会寝油。

哈尔滨秋叶丹油条膨松剂-亿发(推荐商家)由亿发食品（德州）有限公司提供。哈尔滨秋叶丹油条膨松剂-亿发(推荐商家)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面包改良剂，山东复合面包改良剂，山东面包柔软剂的厂家，欢迎来电咨询。