

# 南京秋叶丹无铝油条膨松剂 亿发食品0中间商

产品名称	南京秋叶丹无铝油条膨松剂 亿发食品0中间商
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

### 家庭小油条的做法

【材料】面粉（中筋面粉）250g、食用油15g、鸡蛋一个、牛奶130g、秋叶丹无铝油条膨松剂4g、盐3g

#### 【步骤】

所有的材料混合均匀（手上抹油，尽量不要揉面、手握拳捶面）捶一段时间，秋叶丹无铝油条膨松剂批发，摔打一下面团，南京秋叶丹无铝油条膨松剂，再翻一下面；

和好的面团盖上保鲜膜发酵（建议烤箱35度发酵）大概发酵2h；

面团发好后，千万不要揉面！案板抹油，面团排气，擀成面皮，切成条，两个一叠，中间用筷子一压；

油烧热后，将面团轻轻扭成麻花状，下锅炸至金黄，捞出控油。

## 怎样才能做出来好吃的油条？

- 1、首先准备一个较大一点的碗，碗中加入300克的面粉，然后面粉中加一点食用盐，再加入5克的秋叶丹无铝油条膨松剂，先用筷子搅拌均匀，再加入清水搅拌，加清水的时候要少量多次的加入，不用加入太多，然后加入10克食用油，搅拌成面絮状，下手揉成光滑的面团，在面团上刷上食用油，整理一下，用保鲜膜裹起来，裹好后饧发至两倍大小。
- 2、面团行好之后，先在案板上撒一点干面粉，涂抹均匀，然后将面团取出来，用擀面杖擀成长方形的薄饼，用刀切成三厘米宽的长条，用筷子从中间按一下，秋叶丹无铝油条膨松剂用途，将两个面胚落在一起，再次用筷子按压一下，用刀切成两段，秋叶丹无铝油条膨松剂有害吗，然后两边捏起来，这样我们的油条生胚就做好了。
- 3、起锅烧油，加入食用油的量要稍微多一点，带油温6成热的时候下入小面胚，用小火慢炸，炸的过程中油条会慢慢的鼓起来，一直炸到油条金黄酥脆的时候，就表示油条已经熟了。这时候就可以捞出控油了，酥脆的油条就做好了。

## 怎样健康地吃油条？

如今在超市里面很容易买到“无铝油条膨松剂”，经过这几年的发展，无铝油条膨松剂的膨松性能也越来越好。

尽量使用精炼的植物油：炸制的时候，不要用农家自制的“土榨油”或未经精炼的油脂（比如初榨橄榄油之类）。因为未经精炼的油脂杂质多，烟点低，油炸时容易产生多环芳烃等有毒成分，对身体有害。

避免油温过高：不同种类的油会有不同的烟点，对于精炼过的油脂，烟点往往在180 以上。当温度达到烟点以上时，油脂会发生裂解，从而产生大量油烟。油脂裂解产物对人体有害，有潜在致癌作用，因此平时我们煎炸食物时，尽量不要让油温超过烟点。

注意定期换油：如果长时间油炸，不要用已经炸过很多遍的油脂继续炸。因为油脂在煎炸过程中，很容易发生氧化和水解反应。而用高度氧化/水解的油脂煎炸食物，不仅风味会改变，也会影响身体健康。

南京秋叶丹无铝油条膨松剂-亿发食品0中间商由亿发食品（德州）有限公司提供。亿发食品（德州）有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东德州 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。亿发带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。