

亿发食品优惠 秋叶丹油条膨松剂作用 青岛秋叶丹油条膨松剂

产品名称	亿发食品优惠 秋叶丹油条膨松剂作用 青岛秋叶丹油条膨松剂
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

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，秋叶丹油条膨松剂作用，摔打一下面团，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，秋叶丹油条膨松剂生产厂家，捞出控油。

教你如何做出蓬松柔软的空心小油条，一点不油腻，老人孩子都爱吃

准备面粉适量，盐适量，无铝油条膨松剂适量，水适量，鸡蛋适量，

做法：秋叶丹油条膨松剂倒入面粉中搅拌均匀，打入两颗鸡蛋，加盐，再加入菜籽油，用筷子搅拌均匀，慢慢的再往盆里面加入温开水，边加边搅拌成棉絮状，用手活成软软的面团，等到把面团揉成光滑的时候用保鲜膜把面团儿包起来，等待发酵，（也可以放到冰箱里面冷藏），然后把捏好的面团保持着圆形取出来，不需要再揉面，这个是非常重要的，放到案板上撒上一些面粉，把面团搓成长条状，切条、叠压成型，拉成长条，在锅中加入适量食用油，等到油温180~200度，把切好的油条放入锅中用筷子压一下，因为这样的话炸出来的油条根根都是空心儿的。

无钒大油条又香又脆，出锅就被抢光

原料：

油条粉或中筋面粉1000克，秋叶丹油条膨松剂15-20克、盐13-15克、食用油20克、鸡蛋1个(每公斤面粉放鸡蛋一个)，如果需要油条口感更好加入鲜奶精。

用水：

因面粉的吸水性不同及天气的变化，水的用量会有改变，春夏秋水的用量280克至320克；冬季水的用量300克至340克（包括鸡蛋的重量）

用水备注：

如果油条炸出来有点硬或者起的不是很理想就应该多加水，原则上每500克面粉加水不超过350克即可。新手建议水不要加太多，否则不好操作。

以上水的用量包括鸡蛋的重量，要是加上一个鸡蛋则需要对应减掉50克水。

冬季可以用30度的温水，因为面粉干湿程度不同，吸水性不同，气候不同，所以水的用量也不尽相同，大家可以多练习几次。

制作步骤：

1、秋叶丹油条膨松剂放入面粉中拌匀；盐、鸡蛋、食用油、放水中拌匀。

2、水倒入面粉中和面，向一个方向拌面，之后揣面，不要揉面，揣面分为三次，每次揣面的时间一般为三分钟左右。揣面要使劲用拳头揣，否则面团太筋道，吃起来口感不好。

一次揣面，秋叶丹油条膨松剂报价，完成后用塑料袋或保鲜膜盖起来，防止面团表面水分流失，半小时后进行第二次揣面，完成后盖住面团放置。再过半小时进行第三次揣面，第三次揣面完成后就可以分面了。

3、揣面完成后，密封放置冰箱低温醒面8小时左右即可，放冰箱主要是为了炸油条塑形好切，如果没有冰箱，就密封起来放到阴凉干燥处，特别是夏季温度越高醒面的时间越短，常温醒面2—3个小时左右即可，这个醒面的时间根据气温决定，时间不要过长，否则容易发霉，青岛秋叶丹油条膨松剂，起黑点，这样的直接扔掉。

4、切记：炸油条的时候，油温控制在 170 度到 180 度之间。

亿发食品优惠报价-秋叶丹油条膨松剂作用-青岛秋叶丹油条膨松剂由亿发食品（德州）有限公司提供。亿发食品优惠报价-秋叶丹油条膨松剂作用-青岛秋叶丹油条膨松剂是亿发食品（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。