

油条改良剂生产厂家 油条膨松剂厂家

产品名称	油条改良剂生产厂家 油条膨松剂厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:油条改良剂厂家 型号:食品级油条改良剂 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

油条改良剂

【产品特点】

- 1、安全放心：不含铝明矾。
- 2、节约成本：成本适中，每根油条只增加2分钱。
- 3、省力省事省时间：可使用机械和面，起发时间短，只要2小时就可以进行炸制，操作简单、方便、快捷。
- 4、油耗低：比传统的油条低3-4个百分点。

【教你做好吃又好看的油条】

配料：面粉1000克、安琪新型复配油条膨松剂20克、盐15克、糖12克(若是糖尿病人，糖就免啦)、水700克

第一步：混合揉面

把上述配料全部混合，加水充分搅拌。要揉成面团哦~，大约5-8分钟一般就揉好啦!!

然后把面团用保鲜膜覆盖好，静置20分钟左右。然后揭开保鲜膜，再反复揉踹2-3分钟，再用保鲜膜盖好静置，冬天要静置6-10小时，夏天大约2-3个小时就可以啦。

第二步：切割成型

把面团平铺开(可用擀面杖擀平，不能太薄)，如上图，最后切割成20公分长、厚度约5公分左右的条状。然后每两条叠放起来。

第三步：压条成型

如上图，把叠放的两根长面团中间用筷子压一下，使中间有凹槽。

第四步：拉升

然后两手各捏一头，稍稍拉升一下，大约达到25厘米左右即可。

第五步：放进油锅

把拉好的油条坯型直接放入油锅即可，忘了说一下，油温在200摄氏度最好。

第六步：用筷子翻滚、炸好

在炸的时候，要用筷子翻滚一下，以便两面炸均匀。炸到表面成金黄色就可以啦!

看，是不是很简单?记住一条，千万不要在配料中加明矾!!(很多老人喜欢用明矾，那是一个大大的误区!!!!)明矾可是含铝的，小心伤害你哟~~