

黄金酥 黄金酥与面粉的比例 山东五丰生物

产品名称	黄金酥 黄金酥与面粉的比例 山东五丰生物
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

油条炸出来很油怎么办？

油条炸出来很油怎么办？

一、面粉质量不好

做油条用高筋面粉，如果面粉的筋度偏低，和面形成的面筋网络不好，炸油条就容易吸油。

二、配方配料不合理

一些客户为了增加油条的酥脆性，和面会添加酵母，黄金酥厂家批发供应，如果酵母用量过大，就会造成油条吸油量偏大。

三、油炸火候没有掌握好

起锅前油温太低吸油多。炸油条过程中尽量保持淡色，起锅前提高油温上色同时使浸泡在里面的油流出。一般炸油条的油温为180~220℃，如果油温偏低，炸油条的时间过长也会造成油条吸油量偏大。

五丰无铝油条膨松剂

特点：可使油条酥脆可口，体积膨松，黄金酥，色泽金黄，吸油率低。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东五丰生物科技有限公司

油条膨胀的原理

油条膨胀的原理

油条之所以能膨胀，原因是面块里添加的膨大剂会在油炸过程中发生化学反应，瞬间冒出大量的二氧化碳和氨气，让面块在短短几秒内膨胀起来，最后定型。虽然氨气气味会让人不适，但是由于氨气溶于水，油条中氨气的成分相对较少。

而当气体生成时，面块的膨胀靠的是其中的面筋所具有的弹性与延展性。面筋是面粉里不溶于水的蛋白质。制作油条尤其需要延展性强的面粉，因为在油条下锅前还需要将其拉长，以增加受热面积。

当面块下锅后，其表层会在几秒内被热油炸熟，迅速固定成型，以至于限制了膨胀能力，使得单根油条炸出来的口感不酥脆，黄金酥厂家在哪，形状也不好看。因此，做油条时，应该以两片面块相叠，中间压一下让面块黏合。当油条膨胀时，黏合处因较厚所以传热较慢，即使表层已经炸熟，结合处仍处于柔软状态，同时膨大剂仍在不断释放气体，黄金酥与面粉的比例，面块还是可以继续膨胀，使得整个油条变得越来越蓬松。

炸油饼

用料准备面粉100克、盐1.6克、水60克、色拉油6克。五丰无铝油条膨松剂黄金酥3克

折叠做法步骤1.将面粉和五丰无铝油条膨松剂混合均匀，盐溶于水中揉成光滑的面团，盖上保鲜膜进行1次发酵，发至1.5倍大时揉入碱面继续发酵。常见炸油饼照片

2.将发酵好的面团从面盆里拿出来，分成若干份。

3.将面团放在抹油的案板上，用擀面杖擀开，如果喜欢薄脆的油饼可以擀成1mm厚，如果喜欢肉呼呼的油饼可以擀成2mm，面片的中间用刀划开两道。

4.锅中倒入适量的食用油，合适的用是玉米油，因为味道相对淡的玉米油不会掩盖油饼本身的碱面香味。

5.在油温8成热时放入面片，用筷子轻轻按压油饼表面，让油饼受热均匀。

6.将油饼翻面接着炸至两面金黄。

黄金酥-黄金酥与面粉的比例-山东五丰生物(优质商家)由山东五丰生物科技有限公司提供。山东五丰生物

科技有限公司 (www.sdwfsw.com) 在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东五丰生物一直以客户为中心、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 (www.sdwfpsj.com) 还是从事山东饼伴侣，饼膨松剂，山东饼改良剂的厂家，欢迎来电咨询。