

无铝油条膨松剂 无铝油条膨松剂配方 山东五丰生物

产品名称	无铝油条膨松剂 无铝油条膨松剂配方 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

炸油条对加水量的控制

炸油条的加水量60%左右，一般在55-65%之间。加水量多少一般要根据面粉面筋吸水率决定，无铝油条膨松剂配方，面粉筋度偏低加水量小，面粉筋度稍偏高加水量大。

实际中，炸油条者要根据面团的软硬程度摸索具体的加水量，一般先用60%的水和面，然后根据面团的软硬程度在适当降低和提高用水量。

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

油条为什么老是炸的不蓬松？

油条为什么老是炸的不蓬松？

炸油条是否能炸得又松、又脆、又黄、又香，制作要领是：每两条上下叠好，用竹筷在中间压一下；不能压得太紧，以免两条粘连在一起，两条面块的边缘不能粘连；也不能压得太轻，要保证油条在炸得时候两条不分离；旋转就是为了保证上述要求，同时在炸得过程中，容易翻动。双手轻捏两头时，应将两头的中间轻轻捏紧，无铝油条膨松剂，在炸的时候两头也不能分离。

无铝油条膨松剂是山东五丰生物科技有限公司研发的油条新技术产品，主要是替代明矾膨松剂炸制油条，无铝油条膨松剂哪里有卖，使用五丰无铝油条膨松剂炸的油条，口感酥脆，色泽金黄，无铝油条膨松剂在哪买，很受顾客的喜爱。

无铝油条的介绍

说明：对于专门从事炸油条者，不需要改变自己现有炸油条的习惯，只需根据面粉的重量，按照0.5-3%的添加量计算出无铝油条膨松剂用量，然后把无铝油条膨松剂和面粉混合和面即可。

一、酥脆无铝油条的参考配方

原料	配方	比例
面粉（中低筋）	10千克	以面粉计
无铝油条膨松剂	50克	0.5-3%
食用盐	100克	1-1.5%
水	6.5千克	60-65%

配方说明：

使用者如果想使油条更加酥脆，可以在和面时添加3-5%的食用油（即10公斤面粉添加6两-1斤食用油）。

无铝油条膨松剂-无铝油条膨松剂配方-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。行路致远，砥砺前行。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfs.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.mianbaogailiangji.com）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。