

无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂多钱

产品名称	无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂多钱
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

制作无铝健康油条的常见问题与常识：

油条干瘪不饱满，面团醒发时间太长；

油条下剂后收缩太厉害，面团醒发时间不够；

油条炸的时候分开了，面片长时间放置太干了，无铝油条膨松剂那里有卖，或者是撒粉或刷油太多了。

要炸无铝油条，到市场上去买五丰无铝油条膨松剂，制作方法与传统的油条制作方法一样！！！！

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

冬季炸油条不想等，试试这个膨松剂！

冬季炸油条不想等，试试这个膨松剂！

冬季气温低，对面团的醒发影响很大，一些面团即使延长醒发时间也不能达到满意的效果。

传统炸油条的醒面时间4-5小时，无铝油条膨松剂，冬季温度偏低，采用一般的膨松剂制作油条可能还需

要更长的时间醒面，并且醒发不好的面团炸的油条个头不大，而且油条色泽不亮、发暗。

快速油条复配膨松剂黄金酥是山东五丰食品科技有限公司的新技术产品，特点是能把一般炸油条醒面的时间由4-5小时减少至2小时。黄金酥很适合冬季制作油条，无铝油条膨松剂制作视频，醒面的时间减少了，无铝油条膨松剂多钱，但是制作出的成品质量不缩水。若技术过关，用快速油条复配膨松剂做出的油条结构均匀、膨胀丰满、体大皮薄、结构酥脆。

什么是无铝油条膨松剂？

无铝油条膨松剂技术发明采用碳酸氢钠、玉米淀粉、碳酸钙、酒石酸、磷酸二氢钠、柠檬酸、纤维素酶等食品添加剂为主要成分，其成分不含铝，又使面粉产生良好的发酵、膨松、品质改良，一次性和面制成面团备用。无铝油条膨松剂是为无铝油条而研发的现代工艺发酵食品添加剂，以面粉为主要原料，经科学配比、和面、发酵、冷藏、炸制等加工制做成无铝油条。

无铝油条膨松剂-山东五丰生物-无铝油条膨松剂多钱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.sdwfsw.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.wlpaodafen.com）还是从事山东泡打粉，双效泡打粉，山东无铝高效泡打粉的厂家，欢迎来电咨询。