

山东五丰生物 无铝油条膨松剂是什么 无铝油条膨松剂

产品名称	山东五丰生物 无铝油条膨松剂是什么 无铝油条膨松剂
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

无铝油条膨松剂制作油条常见问题

- （1）油条形状不好控制，炸制油条的时候可以选择刷油还是撒粉，在油条面团瘫软的情况下要选择撒粉，这样对油条形状有一定的控制。
- （2）炸制的油条回软很快，炸制时调低炸制的油温，延长炸制时间。也可以选用专用的油炸油炸，无铝油条膨松剂哪里有卖，脆度也很好。在和面的时候加入5%的油会好的多。
- （3）油条很硬，可以添加鸡蛋、油等，可以起到一定的乳化作用。
- （4）夏天如果油条面团需要冷藏冷冻的，建议直接把面团冷藏冷冻，不需要在外面放置。
- （5）冷藏面团不宜放置时间太长，时间长了面团表面会长很多的黑点，炸制出的油条表面会有很多的小颗粒，不光滑。

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

制作无铝脆皮油条的方法

制作无铝脆皮油条的方法

制作无铝脆皮油条的方法很简单。

和面：把五丰无铝油条膨松剂与面粉混合均匀（注意：本产品遇水后会产生反应，在使用时应先与面粉混合均匀，然后再加水 and 和面，这样使用才能充分发挥产品的作用。）

提面：为使面团的表面光滑，一般需要揉面一到二次，此工序又称提面或者掂面，每次间隔10分钟左右。

醒面：把经过两次提面的面团盖上盖或包上保鲜膜，静置醒发2-4小时（若不想等待时间太长，可以使用五丰快速无铝油条膨松剂黄金酥，只需等待30分钟哦！）。醒发好的面团比较柔软光滑。醒发好的面团不可再次揉制，以免筋度过大影响制作。

成型：制作成型时可蘸点油或面醃防止粘手，将醒好的面团切下一块拉成长条，用擀面杖擀成均匀的面片、并切成相同的条形，把两个面片叠加在一起，用筷子在又好的面片中间按压一下，无铝油条膨松剂，再把两个面片压在一起拉成长条状，放入油锅中。

炸制：测温一般在200度左右，炸制时间为1-2分钟。其间用长筷子反复翻滚油条，使其正反面均匀受热，这样油条体积均匀膨大、色泽金黄。

想必大家都吃过油条，因为油条是我国传统的大众化食品之一，那大家知不知道泡打粉是炸制油条的主要添加剂，要想炸出优质的油条，就需要重视泡打粉的选用。

目前市场上炸油条使用的泡打粉是以明矾为主要成分的膨松剂，使用这种泡打粉很容易造成所加工的食品中的铝含量超标。随着人们生活水平的提高，大家都在关注自己的饮食安全，食品安全成了媒体和公众重点关注的话题。五丰认为：凡是使用泡打粉的企业和个人，应对泡打粉的使用予以重视，在加工食品时，应尽量避免使用传统泡打粉而造成铝超标。若因铝超标而被部门查处，肯定会严重影响企业的正常经营。

五丰无铝油条膨松剂选料上乘，加工精细，无铝油条膨松剂是什么，产气效率高，用量比普通泡打粉少1/3，而且炸出的油条个头大，无铝油条膨松剂价格，结构蓬松、表皮色泽金黄、诱人，没有碱涩苦味，节省用油，可以为您创造更大的经济效益。

欢迎选购五丰牌无铝油条膨松剂！

山东五丰生物(图)-无铝油条膨松剂是什么-无铝油条膨松剂由山东五丰生物科技有限公司提供。“复配膨松剂,改良剂,裹粉(脆炸粉,预拌粉)”就选山东五丰生物科技有限公司(www.sdwfsw.com),公司位于: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,多年来,山东五丰生物坚持为客户提供好的服务,联系人:陈经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。山东五丰生物期待成为您的长期合作伙伴!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。