

无铝油条膨松剂哪里有卖 无铝油条膨松剂 山东五丰生物

产品名称	无铝油条膨松剂哪里有卖 无铝油条膨松剂 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

炸油条面团醒发要注意的事项，油条发面要多长时间，油条发面技巧

炸油条面团醒发要注意的事项，油条发面要多长时间，油条发面技巧

1、面团在用保鲜膜（袋）之前，务必揉面团至表面光滑。如果面团仍不光滑时，可再醒发10分钟后，揣面光滑即可。

2、揉面方式为折叠揉面，并且不宜用力过大，以免面筋断裂，影响油条膨胀效果。

3、醒发面团建议冷藏放过夜，可以下午和面，第二天早上炸，需要炸时提起1小时拿出放室温即可，室温较低时，可

以延长室温放置时间。

4、面团醒发程度：醒发好的面团软硬适中，醒发时间一样时，面团太软，说明水放多了，炸油条时不好操作，油条容

易粘死；面团太干，好操作，但是油条膨松度不好，不饱满，不够酥脆，效果不理想。

5、面团醒发的影响因素：面团的醒发时间与加水量和醒发温度有关。温度不变情况下，加水量越多，醒发时间越短，

但面团越软，操作性越差；加水量越少，醒发时间越长。加水量不变的情况下，醒发温度越高，醒发时间越短，反之，

温度越低，醒发时间越长。

6、每一批的面粉含水量不相同，所以更换面粉时注意做小样面团，无铝油条膨松剂，确定水量，再大量使用，这样可以避免损失。

7、添加其它配料的作用：黄油和鸡蛋是起到增酥脆的作用，白糖是增色的作用，盐主要是调味的作用，这些配料都是

根据需要添加。其中，鸡蛋量增加时，水的加入量需减少，减少量为鸡蛋增加量的一半，例如，增加20g的鸡蛋，需减

少10g的水，反之减少20g的鸡蛋，需增加10g的水，以此类推。黄油、白糖和盐因用量和含水较少，用量增减时，水量

不用变化。

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，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，无铝油条膨松剂是什么东西，使其正反面均匀受热，这样油条体积均匀膨大、色泽金黄。

炸发面的油饼，炸油饼的过程中为什么面皮上会起大泡？

因为面粉中有发酵过程中产生的小气泡，放到油里一加热膨胀就形成了大气泡。

发面油饼的做法：

- 1、首先要发面，就用五丰（亿发）无铝油条膨松剂就可以，无铝油条膨松剂那里有卖，按面粉重量的1.5-2%比例添加。
- 2、面发好后，无铝油条膨松剂制作视频，切成大小相等的面团。
- 3、把面团擀成一厘米厚的大圆片，切口，一定要当油温很高的时候入锅炸。
- 4、炸至金黄色，出锅。

无铝油条膨松剂那里有卖-无铝油条膨松剂-山东五丰生物(查看)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）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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东五丰生物在其它中享有良好的声誉。山东五丰生物取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东五丰生物全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.ytpengsongji.com）还是从事山东无铝油条膨松剂，油炸膨松剂，山东高效膨松剂的厂家，欢迎来电咨询。