

无铝油条膨松剂价格 无铝油条膨松剂 山东五丰生物

产品名称	无铝油条膨松剂价格 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

这些食物最易添加明矾

1.蜂蜜

这里说的蜂蜜指的是人工合成的蜂蜜，这种蜂蜜将糖浆、水、明矾、蜂蜜香精按比例混合在一起调制而成。这种蜂蜜既没有营养，还容易给孩子、老人智力造成损害。所以家长在选择蜂蜜时一定要看清楚其成分。

2.包子馒头

商家在制作包子馒头时会使用无铝膨松剂，但是有些商家为了节约成本，也为了让包子馒头看上去更加松软可口，会在里面添加明矾。建议家长一般少买外面买包子、馒头，你可以在超市中选择品牌厂家生产的速冻包子或是馒头。

3.油条、薯片等膨化食品

这些食品中不仅含有明矾，也可能还有有害物质。家长一定要让孩子少吃，并告诉孩子这类食品的危害，防止孩子在你看不见的地方买这些东西吃。

4.面条、米线等米面制食品

在选择时候你要特别小心，因为可能会出现明矾超标情况。在选择购买前一定要看好生产厂家，别买警惕那些韧性特别大、耐煮、嚼不烂的米面制品。给孩子吃之前自己先尝一下，如果口感过好要注意了。

5.泡菜、咸菜类食品

夏季到了，孩子胃口不是很好。有的家长为了让孩子开胃，会让孩子吃些咸菜、泡菜。但是有的生产厂

家为了防腐，可能会在这些食物中添加过量的明矾，而且它们还可能会还含有ya xiao suan盐这种物质。所以家长一般不要给孩子吃这些食物，就算吃也要适量才行。

五丰牌无铝泡打粉是你安全的选择！！！！

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，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，醒面的时间减少了，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。

无铝油条膨松剂的使用方法特点

无铝油条膨松剂使用

将无铝油条膨松剂放入盆内，无铝油条膨松剂，加入面粉搅拌均匀，揣捣使其成为光滑柔软有筋力的面团，用温布或棉被盖好，醒20至30分钟，使油条面团达到柔顺后备用，无铝油条膨松剂价格，直接炸制油条。

推荐使用量：一般1.5-2%

适用于：油条、油饼。

无铝油条膨松剂特点

一、安全：不含明矾等，完全符合GB2760等相关规定。

二、高效：一次性和面即可，直接醒发备用。

三、效果：外观和口味上都保持优质品质，如表面平整、均匀，无铝油条膨松剂是什么，无塌陷；组织细腻、大孔；口感松软，无涩味；面质雪白、营养价值高。

四、用量：直接随料加入，用量只及常规发泡粉的一半。

无铝油条膨松剂价格-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）实力雄厚，信誉可靠，在山东 德州 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东五丰生物和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。