

# 无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂是什么

产品名称	无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂是什么
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

炸油条的各种原料说明：

炸油条的各种原料说明：

面粉：

炸油条一般选择中低筋面粉为宜，市售的精制粉、特二粉均为中低筋面粉，尤其是油条专用粉更加适合炸油条。

无铝油条膨松剂：

无铝油条膨松剂的使用量是以面粉重量计算的，一般按照面粉重量的1.5-2%的比例使用。刚开始使用可以先按照1.5%的比例使用，然后根据炸的油条起效果，酌情增加或者减少使用量。

3、食用盐：

炸油条时一般都会添加一些食用盐，主要是为了增加油条的口味，一般食用盐添加量为面粉的1%左右，也可以根据实际情况而定，无铝油条膨松剂，适当增减。

4、油条和面用水量的介绍

使用无铝油条膨松剂在不影响制作工艺的前提下，要尽量把面团和软一些。另外，冬季气温偏低时可以考虑采用温水和面。

5、食用油：

油条和面添加5%的食用油，可以增加油条的酥脆性和风味。不过也可以不添加食用油，大家可以根据情况自定。

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，使其正反面均匀受热，这样油条体积均匀膨大、色泽金黄。

## 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，无铝油条膨松剂是什么，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，无铝油条膨松剂哪里有卖，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！！！！

无铝油条膨松剂-山东五丰生物-无铝油条膨松剂是什么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](http://www.sdwfsw.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.gailiangji.com](http://www.gailiangji.com)）还是从事山东面粉改良剂，山东馒头改良剂，山东包子改良剂的厂家，欢迎来电咨询。