

# 无铝油条膨松剂的用量 山东五丰生物 无铝油条膨松剂

产品名称	无铝油条膨松剂的用量 山东五丰生物 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

### 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 面，无铝油条膨松剂制作视频，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，无铝油条膨松剂多钱，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。

### 制作无铝健康油条的小常识：

储存面团时，应存放在冰箱的保鲜室内（温度在0-10摄氏度），第二天炸油条时要提前取出放在室温（25摄氏度）环境中，让面团的温度回升到室温在进行操作，否则会因面团内部温度偏低造成炸出的油条内部发黏，有不熟的口感，表皮发硬，无铝油条膨松剂的用量，味道发酸、油条吸油，口感差，不起个等现象。

五丰牌无铝油条膨松剂技术优势：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，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。

欢迎选购五丰牌无铝油条膨松剂，我们愿做大家值得信赖的朋友，为各位客商提供quanmian、周到、专业的服务。

五丰公司真诚的希望与各界朋友团结协作，携手并进！！

无铝油条膨松剂的用量-山东五丰生物-无铝油条膨松剂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)）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东五丰生物一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈经理。同时本公司（[www.wfguofen.com](http://www.wfguofen.com)）还是从事山东裹粉，山东浆粉，炸粉的厂家，欢迎来电咨询。