

# 无铝油条膨松剂

产品名称	无铝油条膨松剂
公司名称	河南德惠源生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地:郑州 包装:袋 袋:25kg
公司地址	荥阳市豫龙镇关帝庙车站南中小企业创业园（注册地址）
联系电话	13253570338

## 产品详情

油条摊是中国的清晨食堂。在忙碌的城市中，能在早上悠哉悠哉的吃上一根油条的人是幸福的，油条是我们从小吃到的特色美食，全国各地的老配方中，以前都是用明矾等物质做的，由于时代的进步，人们更追求健康，现在都是无铝油条膨松剂，一起来看看吧。教你做家常油条，步骤和注意事项一应俱全，学会可以开店了!

做法：油条膨松剂放入到面粉中，搅拌均匀，适量盐溶解于水和面，将面揉成面团，揉5分钟后，用保鲜膜包好，静置20分钟，然后进行第二次揉面，第二次揉3分钟即可，然后再用保鲜膜包好，醒面5-7小时即可。醒好的面团，切成宽2-2.5厘米，厚度0.9-1厘米，需要注意的是炸油条的油温一般控制在200 左右，炸锅下油加热到见小泡，油炸时间为1-2分钟，把拉好条放入油锅中，用筷子不断地翻滚，直到油条膨大、色泽金黄，即可捞出。

注意事项：快速无铝油条膨松剂是油条加工的新技术，一般和好面醒发时间只需要30分钟就可以炸油条，十分方便快捷，另外还有一点就是如果你使用的是面粉、牛奶、发酵粉做的油条，很难做成功，因为用酵母做的油条，油条一下锅就成死面了，所以这个错误大家还是不要犯，油条虽然香口好吃，因为是油炸食品却不建议经常吃，吃的时候建议搭配一些清淡的豆浆、水果等。

油条是否能炸得又松、又脆、又黄、又香，制作要领是：每两条上下叠好，用竹筷在中间压一下;不能压得太紧，以免两条粘连在一起，两条面块的边缘不能粘连;也不能压得太轻，要保证油条在炸得时候两条不分离;旋转就是为了保证上述要求，同时在炸得过程中，容易翻动，做出来的油条需要趁热食用，口感较好。