

即墨特色油条技术中心

产品名称	即墨特色油条技术中心
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

即墨特色油条技术中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

油条，又称馓子，是一种古老的中式面食，长条形中空的油炸食品，口感松脆有韧劲，中国传统的早点之一。《宋史》记载，宋朝时，秦桧迫害岳飞，民间通过炸制一种类似油条的面制食品（油炸桧）来表达愤怒。类似的油炸面食，其起源远远早于宋朝，可追溯到唐以前，具体时期不得考证。

早在南北朝时期，北魏农学家贾思勰。在其所著的《齐民要术》中就记录了油炸食品的制作方法。《齐民要术》曰：“细环饼，一名寒具，翠美”。唐朝时期，诗人刘禹锡在《佳话》中也提及寒具。《苕溪渔隐丛话》中提到：东坡于饮食，作诗赋以写之，往往皆臻其妙，如《老饕赋》、《豆粥诗》是也。又《寒具诗》云：‘纤手搓来玉数寻，碧油煎出嫩黄深，夜来春睡无轻重，压褊佳人缠臂金。’寒具乃捻头也，出刘禹锡《佳话》。”然而这种叫“寒具”的食物应该形似女子佩戴的缠臂金，类似撒子，并非油条。油条应是南宋以后对油炸面食的又一创新。

油条的叫法各地不一，山西称之为麻叶；东北和华北很多地区称油条为“馓子”；安徽一些地区称“油果子”；广州及周边地区称油炸鬼；潮汕地区等地称油炸果；浙江地区有天罗筋的称法（天罗即丝瓜，老丝瓜干燥后剥去壳会留下丝瓜筋，其形状与油条极像，遂称油条为天罗筋）。

首先是发面，即用鲜酵母或老面（酵面）与面粉一起加水揉和，使面

团发酵到一定程度后，再加入适量纯碱、食盐进行揉和，然后切成厚1厘米，长10厘米左右的条状物，把每两条上下叠好，用窄木条在中间压一下，旋转后拉长放入热油锅里去炸，使膨胀成一根又松、又脆、又黄、又香的油条。

在发酵过程中，由于酵母菌在面团里繁殖分泌酵素（主要是分泌糖化酶和酒化酶），使一小部分淀粉变成葡萄糖，又由葡萄糖变成乙醇，并产生二氧化碳气体，同时，还会产生一些有机酸类，这些有机酸与乙醇作用生成有香味的酯类。

反应产生的二氧化碳气体使面团产生许多小孔并且膨胀起来。有机酸的存在，就会使面团有酸味，加入纯碱，就是要把多余的有机酸中和掉，并能产生二氧化碳气体，使面团进一步膨胀起来；同时，纯碱溶于水发生水解；后经热油锅一炸；由于有二氧化碳生成，使炸出的油条更加疏松。