

无铝油条膨松剂品牌 山东五丰生物 无铝油条膨松剂

产品名称	无铝油条膨松剂品牌 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

无铝大油条又香又脆，出锅就被抢光

无铝大油条又香又脆，出锅就被抢光

原料：

油条专用粉或中筋面粉1000克，无铝油条膨松剂15-20克、盐13-15克、食用油20克、鸡蛋1个(每公斤面粉放鸡蛋一个)，如果需要油条口感更好加入鲜奶精。

用水：

因面粉的吸水性不同及天气的变化，水的用量会有改变，无铝油条膨松剂品牌，春夏秋水的用量280克至320克；冬季水的用量300克至340克（包括鸡蛋的重量）

用水备注：

如果油条炸出来有点硬或者起的不是很理想就应该多加水，原则上每 500 克面粉加水不超过 350 克即可。新手建议水不要加太多，否则不好操作。

以上水的用量包括鸡蛋的重量，要是加上一个鸡蛋则需要对应减掉 50 克水。

冬季可以用 30 度的温水，因为面粉干湿程度不同，吸水性不同，气候不同，所以水的用量也不尽相同，大家可以多练习几次。

制作步骤：

1、无铝油条膨松剂放入面粉中拌匀；盐、鸡蛋、食用油、放水中拌匀。

2、水倒入面粉中和面，向一个方向拌面，之后揣面，不要揉面，揣面分为三次，无铝油条膨松剂，每次揣面的时间一般为三分钟左右。揣面要使劲用拳头揣，否则面团太筋道，吃起来口感不好。

一次揣面，完成后用塑料袋或保鲜膜盖起来，防止面团表面水分流失，半小时后进行第二次揣面，完成后盖住面团放置。再过半小时进行第三次揣面，第三次揣面完成后就可以分面了。

3、揣面完成后，密封放置冰箱低温醒面8小时左右即可，放冰箱主要是为了炸油条塑形好切，如果没有冰箱，就密封起来放到阴凉干燥处，特别是夏季温度越高醒面的时间越短，常温醒面2—3个小时左右即可，这个醒面的时间根据气温决定，时间不要过长，否则容易发霉，起黑点，这样的直接扔掉。

4、切记：炸油条的时候，油温控制在 170 度到 180 度之间。

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

香酥小油条

香酥小油条

一.用料：高筋面粉300g，五丰无铝油条膨松剂4g，盐5g，温牛奶160ml。

二.香酥小油条的做法：

- 1.首先将牛奶温热好，再把面粉和无铝油条膨松剂混合均匀，把面揉成光滑面团，盖上保鲜膜，放到温暖的地方发酵到3倍大小。
- 2.发酵好的面团取出来再揉排气，然后搓成长条，压扁擀成1cm厚，无铝油条膨松剂用量，宽度适中的薄片。再在上面抹一层油，盖上保鲜膜，继续发酵10分钟左右。
- 3.发酵好后，把面片切成差不多2cm宽的条，再把两条叠放在一起，中间可以用筷子压一道痕。
- 4.起一锅，里面放入足够的油，无铝油条膨松剂哪里有卖，小火烧热到7成热的时候，把压好的面片放进去，高油温迅速让油条变酥脆，炸到一面金黄色后，翻到另外一面继续炸至金黄色就可以出锅了。

学炸油条的温馨提示

1、刚学炸油条的说明

山东五丰无铝油条膨松剂炸油条的效果是很好的，刚开始炸不好油条很正常的，不要怀疑膨松剂的质量，因为炸油条和其它面食制作一样，刚开始都需要经过多次的练习和学习，才能熟练掌握家庭炸油条的技巧和方法。

2、发面时间的说明

通常无铝油条膨松剂发面的时间不到一个小时。但是温度、面粉筋度、加水量都会影响发面时间，所以要根据实际的发面结果判断，发好的面团很容易拉开，没有回缩现象。

3、加快发面的有效方法

采用60-65 ° C的热水和面，可以有效的缩短发面的时间。

4、炸油条要选用什么面粉

山东五丰技术部建议炸油条要选择中低筋的面粉和油条专用粉，特二粉、精制粉等都适合制作油条。

无铝油条膨松剂品牌-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。“复配膨松剂,改良剂,裹粉(脆炸粉,预拌粉)”就选山东五丰生物科技有限公司(www.sdwfsw.com)，公司位于：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，多年来，山东五丰生物坚持为客户提供好的服务，联系人：陈经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东五丰生物期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(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。