

# 无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂品牌

产品名称	无铝油条膨松剂 山东五丰生物 无铝油条膨松剂品牌
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

### 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，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，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，无铝油条膨松剂价格，翻到另外一面继续炸至金黄色就可以出锅了。

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

## 炸香酥大油条的小技巧

### 炸香酥大油条的小技巧

制作小技巧】：—

炸油条的面团不能太软，也不能太硬，太硬的面团炸出来不够蓬松，不够柔软，太软的面团不好操作。夏天和冬天的水量可能会相差20克左右。

炸油条的油温也很重要，无铝油条膨松剂品牌，油温过高容易造成油条外面炸熟里面夹生的现象，油温过低又会造成油条不起，不蓬松、还吸油的现象。

用筷子压的时候不能太用力，两根油条压得太紧容易黏在一起，炸的时候不容易熟透。

欢迎选购山东五丰无铝油条膨松剂。

### 香酥油条的做法

用料：面粉1000克、水600克、盐13-15克、复配油条膨松剂15-20克

做法：

首先将干性原料混合均匀后加水和成团，无铝油条膨松剂用量，饧二十分钟

第2步将面团抹油揉匀，再饧二十分钟，如此三次，使面团呈柔软滑润的状态

第3步将揉好的面团放到温暖处发酵至两倍大

第4步将面团擀成0.5厘米厚的片，无铝油条膨松剂，饧十五分钟

第5步切成2指宽的条，两条重叠，中间用筷子压到一起，捏住两端拉长

第6步油锅加热，放入油锅中炸至金黄即可

- 1、面团尽量和得软一些，如果面团和得太硬，炸出的油条就会太实不好吃。
- 2、面团要充分发酵，如果面团没发起来，就达不到应有的蓬松度。
- 3、发面之前将面团用油揉匀，再饧，如此几次，使面团呈柔软润滑的状态，做出的油条才好吃。
- 4、油温要达到一定的高度，下油条时能迅速蓬发起来。通常达到150度，下油条时起小泡即可

无铝油条膨松剂-山东五丰生物-无铝油条膨松剂品牌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)）是山东德州，其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东五丰生物领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东五丰生物更加美好的未来。同时本公司（[www.wlpaodafen.com](http://www.wlpaodafen.com)）还是从事山东泡打粉，双效泡打

粉，山东无铝泡打粉的厂家，欢迎来电咨询。