

山东五丰生物 无铝油条膨松剂

产品名称	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

油条

油条

主要食材：面粉1000克，温水600克，盐13-15克，五丰（亿发）复配油条膨松剂15-20克（无铝）

一步，盆里倒入1000克普通面粉，放入13克盐和复配油条膨松剂搅拌均匀，分次倒入600毫升左右的温水和面，要边倒边搅，无铝油条膨松剂，一直搅拌成稍软的大面絮就可以。

第二步，然后倒入适量的食用油，然后用揣面的手法，把油和面混合均匀，不要去揉面，容易起筋，这时候面会很粘手，戴个手套把面揣光滑些，盆里撒些干面粉，把面团整理成型拿起来，盆子底部来点油给它涂抹均匀，放入面团，表面继续抹上一些食用油，盖上锅盖醒面20分钟。

第三步，案板上撒些干粉，把醒好的面团取出来，这个面团只需轻微发酵，面团不要揉，将它拉长，如果你的面团一拉开就回缩的厉害，说明面团起筋太硬了，即使炸了，也是面棍棍。

第四步，拉开后把面擀一擀，然后切成2指宽的长条，取两根面条叠在一起，用筷子从中间压一压，然后轻轻地拉长放到案板上松弛3-4分钟。

第五步，油温6成热下入油条，可以先放一小块面条，如果能快速浮起说明油温可以，中火慢炸，不停的翻动，无铝油条膨松剂，让油条四周都变的金黄就可以了，捞出控一下油就可以享用了。

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

不能出门的日子，你学会了做哪些美食？

不能出门的日子，你学会了做哪些美食？

炸油条，具体操作如下：

- 1.500克面粉，无铝油条膨松剂在哪买，一个鸡蛋，270毫升水，3克盐，4克糖，五丰无铝油条膨松剂10克（不用放酵母）
- 2.慢慢加水，和匀，拿拳头揣，不要揉，面团均匀后盖保鲜膜，隔半小时后再揣一遍（一共两遍）
- 3.晚上做的话就把面拍平放冰箱里，第二天拿出来切成条（试验过冻起来，过几天炸也行，需要室温放置一小时回温）两条重叠拿筷子在中间压一下，放一会儿回温就可以炸了
- 4.油温180-200度，把面条扔进去，快速翻动（不要夹）。

油炸技术要领

油炸的关键在油温和炸制时间的掌握。

油温高低和炸制时间长短应根据制品品种、原材料情况、块形大小及厚薄、受热面积大小等因素而适当把握。

油温高，易使制品不熟或炸不透；油温过低，使制品色泽浅淡、易碎、口味不良，既达不到质量要求，又耗油、耗时。

1、油温的控制

油温的控制以采用温度计为佳，也可凭借长期熟练操作的经验来掌握。当温度过高或过低时，都应采取积极措施，使油温降低或升高，以达到炸制品要求的温度。

2、油炸适当温度

所谓的油炸适当温度是指食物内部达到可食状态而表面刚好达到一定色泽要求的油温。

3、炸油必须经常保持清洁

油炸过程中，制品要散落一些碎渣，无铝油条膨松剂用量，析出部分糖、蛋白质等，这些物质在高温下发生炭化，既会使油色变深，影响制品色泽，又易沉积在制品表面，影响美观。多次使用后要更换新油。

欢迎选购山东五丰黄金酥。

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.sd-wfsw.com）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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东五丰生物在其它中享有良好的声誉。山东五丰生物取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。山东五丰生物全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（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。