

近日有媒体报道,为了使油条更具卖相,南方某城市有商户往油条里添加洗衣粉,本报实验后发现——

洗衣粉油条:不好看,不好闻,不现实

实验新闻



发酵好的面,从左到右依次是:只添加矾碱盐的面、添加矾碱盐和洗衣粉的面、只添加洗衣粉的面。



厨师在制作油条。



炸好的油条,从左到右依次是:只添加矾碱盐的油条、添加矾碱盐和洗衣粉的油条、只添加洗衣粉的油条。



□见习记者 赵佳 文/图

核心提示

近日,有媒体称南方某城市惊现洗衣粉油条,有商户在发酵面粉时添加洗衣粉,这样炸出来的油条金黄香脆,外观、口感都比普通油条要好。洗衣粉真的可以用来发面吗?添加洗衣粉的油条“长得”更漂亮吗?记者和市第一职业中专高级中餐烹调师尚彬、彭永虎一起,现场制作洗衣粉油条。实验结果显示,添加洗衣粉的油条出锅后基本未膨胀,面相远不如普通油条好看,而且还有洗衣粉味。

随机采访

虽有听说,但难以相信

自11月下旬到现在,有关洗衣粉油条的说法在坊间大量流传。对于油条里添加洗衣粉一事,记者随机采访了几位市民和经营油条生意的商户。多数市民表示,以前听说过油条里添加洗衣粉一事。“七八年前就听说过往油条里添加洗衣粉,能让油条膨胀得更大,但也只是听说,没见到过。”住在涧西区牡丹新村小区的秦女士说。

记者采访多个小区的油条商户时,他们均表示发面用的是泡打粉或食用明矾,不会加洗衣粉。“加洗衣粉还咋吃啊?”瀛洲新村小区一名卖油条的商户说。景华路附近某豆浆店的店长说,他并未听说过油条里添加洗衣粉一事,更不会去做。

实验初期 洗衣粉发的面看起来不错

9日,在市第一职业中专,高级中餐烹调师尚彬进行了洗衣粉油条的现场实验。

实验时间:12月9日13时

实验地点:市第一职业中专烹饪实训楼

实验原料:面粉、水、矾碱盐、食用油、洗衣粉

实验对象:只添加矾碱盐的油条(市场上的普通油条)、同时添加矾碱盐和洗衣粉的油条、只添加洗衣粉的油条

尚彬按照矾、碱、盐1:1:2的比例调好10克矾碱盐,再与230克面粉、160克水相混合,经过反复揉搓,刷上食用油,普通油条的原料准备完毕。

随后尚彬又按照同样的比例将10克矾碱盐和4克洗衣粉加入同重量的面粉和水中,又将10克洗衣粉也加入同重量的面粉和水中,揉搓、刷油后,其他两种油条原料也准备好了。在制作过程中,有明显的洗衣粉味冒出。

14时50分许,含有三种原料的面团发酵完毕。仅从外观来看,只添加洗衣粉的面团“长相”最俊俏,表面光滑且有光泽;只添加矾碱盐的面团“长相”中等;二者都添加的面团“长相”最一般,表面有很多像是用牙签扎的小孔。

用手按压,只添加洗衣粉的面团弹性最好、最筋道;只添加矾碱盐的面团弹性适中,用手指按个“坑”后,许久才反弹回来;二者都添加的面团基本没有弹性,一按一个“坑”。

“从面团表象上来看,只添加洗衣粉的最好。”尚彬说。

实验结果

面相不咋地,还有一股味

将三种油条切出横截面后装盘,只添加矾碱盐的油条和平时见到的油条外形相似,膨胀均匀且形状较直,横截面处有许多大窟窿;添加矾碱盐和洗衣粉的油条放入盘中后显得很碎,形状弯曲,粗细不一,横截面处窟窿呈扁状;只添加洗衣粉的油条没有丝毫膨胀,手感很硬,横截面处没有窟窿。

将三种油条放到鼻前,两种添加了洗衣粉的油条除了能闻到油炸后轻微的焦糊味外,洗衣粉的味道也非常明显。

实验结果一目了然,三种油条在色泽上相差无几,两种添加了洗衣粉的油条在外形和味道方面,与普通油条差得很远。

“油条‘长’成这样,味道又那么大,会有人愿意买吗?”彭永虎说。

实验结论

洗衣粉油条不现实

经过实验可知,加了洗衣粉的油条“长相”丑,那么为何会将油条与洗衣粉牵扯到一起?

河南科技大学食品与生物工程学院副教授易军鹏表示,洗衣粉中的表面活性剂成分能够起泡,因此,它可以起到膨松作用;油条中的泡打粉、食用明矾等物质属于膨松剂的一种,加工油条过程中会产生气体,使油条膨胀。因此,从理论上说,洗衣粉的部分成分可以起到膨松剂的作用,这可能就是将油条和洗衣粉掺和到一起的原因。但在油条中加入洗衣粉是否能使油条卖相好,则另当别论。

另据了解,普通的膨松剂每500克才三、四元,比洗衣粉便宜,用洗衣粉替代膨松剂显得没有必要。

实验过程 只加洗衣粉 炸得最干瘪

炸油条由该校高级中餐烹调师彭永虎操作。

彭永虎将三个面团反复揉搓后擀面、切条,发现添加了矾碱盐和洗衣粉的面团不仅弹性不好,而且手感很糟,不易拉伸,所切的六条面中,有五条都出现了断裂;只添加洗衣粉的面团手感很好,弹性大且易塑形;只添加矾碱盐的面团手感、弹性均适中。

彭永虎将两条面抹油后叠放在一起,用筷子在叠放的面上压出一道印痕并稍微拉长,待锅里的油热后,将长条状的面缓缓放进油锅中,面的周围瞬间泛出油花来。

只添加矾碱盐的面刚放入油锅中就开始慢慢膨胀,且油条“全身”均匀,1分钟后,当油条呈现金黄色时捞出,“长得”和平时小区早点摊上卖的油条一样。

添加了矾碱盐和洗衣粉的油条入锅后缓慢膨胀,但程度不均,油条两头膨胀较大,中间部分基本没有膨胀;炸的过程中,油条还出现了断裂。

只添加洗衣粉的油条放入油锅后,迅速沉底,直到炸成金黄色时也未浮上来;整个油炸过程中,油条也并未出现任何膨胀,出锅后显得很干瘪。“没法炸,就是一团‘死面’。”彭永虎看到此景直摇头。

物流专栏

刊登热线:63232112 63232113 63232133

洛阳市瑞蕾汽车运输有限公司
洛阳专线→常州无锡
往返
承接:常州、无锡、溧阳、金坛、
江阴、常熟、杨中、丹阳、宜兴。
63611383 13598171827

泰州、兴化、海安
63761665
13592017345

货老张货运部 全
国 13938810693

洛阳天天往返淄博
13346993228 15065853229

洛阳天天往返广州
18637935801 18637918258

洛五洲货运上
阳 15837999911 63610323

上海一运洛沪 洛阳
65380381
13938813182

友情提示:本栏目仅为信息提供和使用的双方搭桥,信息内容的真实性、准确性以及由此产生的后果,由信息提供者负责。您使用这些信息时,请注意查验各种相关文件和手续。

全国货运
13703880653

洛阳 整车零担 武汉
洛阳 62695170 武汉 15102798420

西南 四川重庆贵州云南专线
15538561573

河北往返专线
15537930901 63716398

全利群货运部 货
国 13613797589

洛阳 安华物流 广东
专线往返
13938832916 60858800

永伟 为货找车 货运
18637996888 65871290

洛阳社区

广播宣传、开放式交流平台
注册人数超过30万 日均页面点击量超过6万

洛阳社区 洛阳人的网上家园



BBS.LY.COM.CN