

# 哪有批发面筋 新乡面筋 黄河实业有限公司

产品名称	哪有批发面筋 新乡面筋 黄河实业有限公司
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

## 产品详情

烤面筋是将面筋经过炭火烘烤，加以孜然、辣椒等调料即成。

- 1.将高筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2.将面团揉成细条后，把面筋的一端夹在筷子中间，绕着筷子缠绕面筋，直到缠完为止。或者将面团揉成细条后，插入长竹签或筷子，切成螺旋状。
- 3.往锅内放水，烧开后把面团放进去煮。煮的过程中，面筋批发市场，要不断地搅拌，直到面团全部浮上来后捞出，泡在冷水中即可。
- 4.将串好面筋的竹签或筷子置于炭火上或烤箱内进行烘烤，并在上面撒上辣椒粉、孜然粉等佐料，烤至金黄即可食用。

其实我们也可以自己制作面筋，很多人不知道自己蒸好的面筋怎么存放才可以存放的时间久一点，黄河实业建议大家：面筋蒸好后不宜长时间放置，否则面筋的表面就会发黑变硬影响食用，即使放在冰箱内也才能保存两天，时间再长就容易变质。蒸好后吃不完的面筋可以先用冷水过一下，再把水沥干，面筋批发，然后再放进冰箱内，这样就不容易变质。也可以将面筋先用油炸一次形成水面筋，新乡面筋，然后再用滑炸一次，捞起来后进行风干，这样就能将面筋保存的时间长一些。

吃烤面筋会发胖吗?它不会增加体重，但不能用来减肥。吃得太多会导致营养不平衡。面筋是一种特殊的蛋白质食品，可分为三种类型:水面筋、油炸面筋和烘焙面筋。面粉制成面筋后，营养价值增加了。每100g油面筋蛋白、烤面筋蛋白、水面筋蛋白的蛋白质含量分别为29.0克、24.2克和22.4克，哪有批发面筋，仅低于大豆，但显著高于粮食、猪、牛肉和羊肉。但是脂肪(除了面筋)和碳水化合物明显低于大豆和其他。蛋白中钙、磷、铁等无机盐含量低于大豆，但高于牛、羊、猪肉等谷物。

哪有批发面筋-新乡面筋-黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。范县黄河实业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!