

太原面筋 黄河实业有限公司 批发面筋

产品名称	太原面筋 黄河实业有限公司 批发面筋
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

面筋的营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙，铁，磷，钾等多种营养元素。烤面筋是一种汉族特小吃，常见于中小学与商业区附近。将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上烘烤，撒上调料、酱汁即成为烤面筋。烤面筋只是面筋加上酱汁烤制没有肉，但有着肉的香味，吃在嘴里就像是在吃烤肉一样，因而成为人们喜爱的美味佳肴。

面筋可以在冰箱里保存40小时而不会粘在油上，但不能保存太久，因为面筋会有空隙，这是半发酵的食物。面筋串批发厂家指出，长期储存会导致风味损失和变质。面筋是一种植物蛋白，由小麦蛋白和小麦面筋组成。它营养丰富，蛋白质含量特别高，高于瘦肉、鸡肉、鸡蛋和豆制品。它是一种高蛋白、低脂肪、低糖、低热量的传统食品。它还含有钙、铁、磷、钾等微量元素。

面筋串的煮制方法：待面筋都做好后，锅里加入水，烧开，然后用小火，把面筋串中的一只筷子取出，放入锅中煮，直到面筋串漂浮起来，批发面筋，然后小火再煮10分钟即可，太原面筋，关火后，面筋批发，让面筋串在锅内直到变凉就行了。

面筋串的切制方法：把面筋从锅中捞出，摆在案板上，切对刀，面筋卷批发，切的时候要注意不要切断了，切好后，就可以准备烤制，享受美味了。面筋串的手工制作相比机器来说会稍显麻烦，不过手工制作的烤面筋更受消费者喜爱

太原面筋-黄河实业有限公司-批发面筋由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是河南濮阳,面粉的企业，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。在黄河实业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创黄河实业更加美好的未来。