

濮阳黄河实业公司 批发面筋串 新乡面筋串

产品名称	濮阳黄河实业公司 批发面筋串 新乡面筋串
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

手工面筋串的制作方法 传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，批发面筋串，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过特别制定而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，然后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。其色泽金黄，表面光滑，味香性脆，吃起来鲜美可口。当初的制法是将筛过的麸皮加盐水用人力踏成生麸，再将生麸捏成块状，新乡面筋串，投入沸油锅内煎炸，大面筋串批发，

手工面筋的制作过程

- 1.要选取合适面粉，只有好的面粉才能制作口感好的面筋
- 2.和面，根据个人喜好加入适量的水
- 3.揉面，将面粉揉成光滑的面团
- 4.揉好的面放在容器内加水，反复用水揉洗面团，然后盖上保鲜膜醒面一小时。
- 5.一小时后，再次用水反复揉洗面团。

濮阳范县黄河实业有限公司是专业的谷朊粉（面筋粉）、小麦淀粉、小麦澄面、烤面筋专用粉等面粉深加工厂家，期待您的咨询！

面筋其实在家就可以自己做了，做法也不是很复杂，它的做法就是先把面粉和水，和成面团，等醒面之后，再把面团放到水里，把这个面团里的一些杂质以及活性面粉洗干净，洗完后会剩下一小团乳白色的有弹性的东西，这团东西就叫做面筋。不过洗掉的水也不要浪费，这些水可以拿来做成凉皮。面筋制作

完成之后就需要去腌制再串到竹签上去烤制，在烤制完成之后，就是香喷喷的烤面筋了。吃起来是十分劲道有嚼劲的。

濮阳黄河实业公司(图)-批发面筋串-新乡面筋串由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是一家从事“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋专用粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“黄河”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使黄河实业在面粉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！