

许昌麻球粉 众旺食品放心 麻球粉厂家

产品名称	许昌麻球粉 众旺食品放心 麻球粉厂家
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

产品详情

佛山市众旺食品有限公司位于广东省佛山市南海区狮山镇华沙路，地处广州绕城高速、佛清从高速和广佛肇高速交汇处，交通极为便利，全天候可通行各省牌照大型货车，厂房建筑面积约六千余平方米。本厂主要生产及分装：糕点预拌粉、淀粉及淀粉制品、食糖、食品添加剂。麻球粉服务热线。油温热起来后会有泡泡，还是不停翻动，从下锅到出锅炸了22~25分钟，中间要不停翻动，表皮就硬了，这个时候用铲子翻动会感觉撞击到芝麻球有撞到硬物的感觉，不会在凉了后表皮塌陷。麻球粉服务热线。很多人对于汤圆之类的糯米粉制品不是那么偏爱，但对于炸的外酥里嫩的麻球还是很喜欢，印象里小时候去吃酒席好像就总有麻球这个甜品，对于小孩子来说一手一个咬着吃实在是很有幸福感。掌握这些小技巧，做出香酥可口的麻球，比买的味道还好吃~

水磨糯米粉放入盆内拌匀，加白糖、清水拌匀擦透成粉团，盖上湿布切制。面团搓条揪剂，用大拇指在中间捏成碗形，包入细豆沙，捏拢收口，蘸上糖水，滚沾上芝麻即成生坯。锅中放入花生油，用中火烧至150 时投入生坯，并不断用笊篱沿锅边搅动，以防粘底。约3-4分钟后，麻球即上浮，此时应用笊篱沿锅边逐个压一压，使内部馅心和气体急剧膨胀，外形发足，体积速增，再用笊篱不断搅翻，麻球粉批发商，使其均匀受热，待外壳发硬时，捞出沥油。麻球粉服务热线。

重点：麻球在锅内色黄皮脆时即捞出，切勿碰破外皮。难点：投入生坯时，不断用笊篱沿锅搅动，以防止麻球粘在锅底，也使生坯受热均匀，成品大小合适。原料：灿米粉250g，许昌麻球粉，猪五花肉150g，豆腐干100g，麻球粉多少钱，葱花10g，姜末2g，酱油15g，精盐10g，味精1g，干淀粉10g，熟猪油15g，精炼油1.5kg(约耗50g)。麻球粉服务热线。

佛山市众旺食品有限公司位于广东省佛山市南海区狮山镇华沙路，地处广州绕城高速、佛清从高速和广佛肇高速交汇处，交通极为便利，全天候可通行各省牌照大型货车，厂房建筑面积约六千余平方米。本厂主要生产及分装：糕点预拌粉、淀粉及淀粉制品、食糖、食品添加剂。麻球粉服务热线。

第二个诀窍就是油炸时候的油温，一定要低温油炸。等到油热的时候再把麻球放进去，差不多油里面有微微气泡的时候就可以放麻球了，在油炸的过程中可以用过程轻轻按压麻球，它自己就会慢慢鼓起来，不断重复按压几次，麻球粉厂家，麻球炸成金黄，变鼓之后会浮在面上就可以捞出来了。外面的表

皮就会很酥脆，形状也会很好看又圆又大。麻球粉服务热线。许昌麻球粉-众旺食品放心-麻球粉厂家由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司是从事“谷物磨制,淀粉及淀粉制品制造”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：吴先生。