

大面筋串生产厂家 承德面筋串 恒康食品有限公司

产品名称	大面筋串生产厂家 承德面筋串 恒康食品有限公司
公司名称	滑县恒康食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省滑县镇路营村
联系电话	18106573192 18106573192

产品详情

做面筋的整个流程中复杂的，辛苦的是面筋成型，面筋切割这两个步骤。这两个步骤对制作面筋效率的影响也是。悦来食品机械经过多年研发，终于研发出来面筋自动缠绕成型机，面筋螺旋切割机这两台机器。面筋自动缠绕成型机一个小时可以做1000串左右，大大提高了效率，一台机器比三个人做的还多，而且成本要比人工低很多。螺旋切割机一个小时切割4000串，是人工切割速度的十倍！大大降低了成本，使面筋批发商获得更多的利润。

传统的烤面筋是由洗面粉制成的，现在已经被大面筋串厂家的面筋粉(面筋粉)所取代。将面筋粉通过面筋盘管成型，切割成型，形成弹簧状(螺旋状)的食品坯料，经过搅拌、浸水、蒸、煮、烘等工序，洒入调味料，形成面筋烘烤后的香味。麸质材料(蛋白质含量高达80以上)使用小麦蛋bai粉，过程的一部分后，刷上孜然籽，盐、发酵过程酥油，随着温度逐渐增加，芳香四溢，再刷上精心制作特别的烤面筋辣椒酱，红油辣，烤在刷的过程将会发出噪音，香味飘远，一个人的食欲。纯手工工艺制作，营养丰富，清洁卫生。制作后，一串串金黄色和鲜红鲜亮的面筋烘烤而成，吃起来口滑而软，香辣鲜香，大面筋串生产厂家，吃后口齿留香，回味悠长。

一、和面 1、兑水活

(1) 取面筋粉1公斤倒入和面盆里，承德面筋串，加适当盐搅拌均匀。(2) 慢慢地兑水活一个小面筋团随后和滚雪球似的慢慢地一层层一层层往上擀干面筋粉一直到面粉都沾到水活成一个大的面筋团。2、加面活

(1) 盆中倒水1公斤，加适当盐搅拌均匀。随后一点点往水里盆里加面筋粉一直到和成面筋团才行。

二、煮面筋 1、将醒好的面筋放进塑料菜板或是不锈钢盘子上。不可以往木板上面摆放，木板吸水放上去之后便会黏在木板上的。2、碾成面饼，户部巷烤面筋，用刀划成25克上下的条。当然了尺寸可以您自己来调节。3、用手再把面筋条往长拉一拉，取二根有棱角的竹筷子，夹住面筋条一头拉伸面筋并往筷子的身上盘绕这时须要持续拉伸面筋条使其显得长、宽、薄，待盘绕5~7圈后便制成8cm长两端略细中间略粗的蚕蛹样式，随后用手轻柔面筋体，让面筋层汇融。4、提前准备一口大些的锅将水烧开后改文火，随后从面筋串中抽走当中一根筷子再放进锅中煮至面筋串飘浮起来，随后再煮1~2分钟再逐个抽走剩余的另外一个筷子。当煮至面筋熟透且有弹力的情况下就可以起锅了，时间段大约需要15分钟上下。

大面筋串生产厂家-承德面筋串-恒康食品有限公司(查看)由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司位于河南省滑县镇路营村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前恒康食品在调味香料中享有良好的声誉。恒康食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。恒康食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。