

# 手工面筋串 聊城火锅面筋 恒康食品

产品名称	手工面筋串 聊城火锅面筋 恒康食品
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

面筋串成形制作方法：

取出面筋团60克左右，放在掌心，拍扁，然后拉成长15厘米，宽2厘米左右的面筋条，接着用带有棱角的筷子，夹住面筋的一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需要不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长，缠绕六七圈后，便做成长10厘米左右且两头扁，中间厚的蛹体形状，然后轻柔面体，让面筋层间充分融汇。

一步：和面。制作面筋串所用的不是蒸馒头用的面粉.而是做面筋的：谷朮粉（也叫面筋粉）.这是一种经过工业提取而得到的面粉.这种面粉蛋白质含量且高.吸水性好，所以经揉制后才能形成柔软而有弹性的面筋。

二步：缠面筋。切一块30克左右的面筋团，放在手心拍扁后.再拉成长15厘米、宽2厘米的面筋条，火锅面筋批发厂家，取出2根有棱角的竹筷.夹住面筋一头，开始缠面筋，具体操作步骤视频里面有。

三步：煮面筋。烧开后把面筋放入.开锅浮起后关小火，火锅面筋厂，当煮至面筋成熟且有弹性时，捞出来置凉水中，漂凉再捞出。

四步：切面筋。等面筋在凉水里凉透以后（凉的越透越好切翻）。取制好的面筋串再穿上竹筷.用螺旋刀法切成0.6厘米米宽呈螺旋状（每只7-8圈）的面筋串。

五步：串面筋。将竹签从面筋的中间穿入，具体要领看视频操作。

街边卖烤串面筋的小摊特别多，大多数都是推一辆三轮车，上面放上烤架，手工面筋串，烤面筋传奇烤串面筋是中国的一种传统小吃。制作工艺非常简单，就是把面筋切成螺旋状然后刷好辣油放在火上烤。面筋的口感爽弹，非常有嚼劲，味道也十分香辣可口，因而很受大家的欢迎。

烤面筋传奇是一种特色小吃，聊城火锅面筋，有香辣味和孜然味。烤面筋传奇主要是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。面筋用面筋粉做的做法，不用和面，不用洗面，下面就是自制烤面筋传奇的做法，成品外焦里嫩，香辣十足。

先在一个大碗里倒500毫升水，加入5克食用盐，用筷子搅拌均匀，要准备250克面筋粉，边倒边搅拌。全部倒好之后下手揉，出多余的水分倒掉，然后继续揉，继续倒水，排出里面的空气和水。揉至表面结实之后，密封放置一个小时。

手工面筋串-聊城火锅面筋-恒康食品由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司是河南 安阳，调味香料的见证者，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。在恒康食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创恒康食品更加美好的未来。