

洛阳火锅面筋 恒康食品 手工面筋串批发价格

产品名称	洛阳火锅面筋 恒康食品 手工面筋串批发价格
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

传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过面筋卷机成型、切割而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。

无论是商场，超市，火锅面筋批发厂家，广场，公园，街道，夜市旁等摆摊经营，还是商业街，闹市区小吃店，我们经常看见面筋串的影子，味道非常诱人。

面筋串其实就是面筋，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成，其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、钾等多种微量元素。

今天我就是用面筋粉做的烤面筋，我没有做螺旋形的，因为家里的竹签有点短，我就模仿肉串做了面筋串。以假乱真，好好先生真的以为是肉呢，手工面筋串批发价格，而且面筋烤出来对于不想吃肉的人来说是福，筋道口感好，比肉都香。”先把盐放入温水中，搅拌融化；把面筋粉一点点的倒入温水中，同时用筷子不停了搅动，后和成团，饧1小时；饧好的面团看上去很嫩，但弹性更好；把面团取出放置案板上，火锅面筋厂，轻轻拍成1厘米厚的大饼状；在改刀把面筋切成长条状；取两根竹签，把一条面筋抻长，洛阳火锅面筋，顶头用竹签夹住后一圈圈缠绕在竹签上；做好的面筋串及时放进凉水盆，防止粘连；做好放入锅中煮至浮起，煮完全熟。取出就立刻放入冷水中过凉；把面筋串刷上蒜蓉酱和油，撒上芝麻；烤盘放入烤箱内220度，10分钟，面筋表面考上色即可。中途可以取出再刷一层料。

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，然后小火再煮10分钟即可，关火后，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，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

洛阳火锅面筋-恒康食品-

手工面筋串批发价格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。