

# 潍坊火锅面筋 恒康食品 手工面筋串批发价格

产品名称	潍坊火锅面筋 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

烤面筋串，现在大街小巷里的小摊上都能见到它的身影，特别是在夏天的夜市上，摊主推着车，叫卖着烤面筋。真是在吃货们！上周带孩子上街，女儿看到烤面筋串，嘴馋的不行，说特别想吃。于是在这个小摊上给她买了几串面筋，火锅面筋厂，她一会就吃掉了好几根，卖串的人说我这面筋味道好，孩子都爱吃。今天出门，女儿又嚷嚷着要吃烤面筋了，想想上周才吃过，又想吃了，不买就不高兴啊！虽然上次孩子吃的开心，但我觉得外面的东西不卫生，特别是小摊，于是答应她回家给她做烤面筋串。我琢磨着自从有了烤箱后，时不时的用来烤个面包、蛋糕啥的，很少烤菜，决定试试烤面筋串。今天菜店买了些水面筋回家，烤了6根，味道还真好吃，潍坊火锅面筋，再也不用在小摊上买了！

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，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，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。面筋用面筋粉做是的做法，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。

面筋是一种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团，火锅面筋供货电话，稍后用清水反复搓洗，手工面筋串批发价格，把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。揉面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。将洗好的面筋

投入沸水锅内煮80分钟至熟，即是“水面筋”。我虽是南方人，但挺喜欢面食的，特别是类似面筋这样有劲道的面食，有口感，吃起来很舒服。在烧烤摊上，一串烤面筋要2元，小小一串，贵了。自个在家做，经济又卫生。

潍坊火锅面筋-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。