

沧州面筋串 烧烤面筋串批发 恒康食品有限公司

产品名称	沧州面筋串 烧烤面筋串批发 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

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，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，大面筋串生产厂家，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，户部巷烤面筋供货电话，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，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，烧烤面筋串批发，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。

面筋是面粉中的蛋白质。在面粉中加入一些水和一点盐，搅拌成面团。然后用清水反复清洗面粉，去除所有的淀粉和其他杂质，只留下面筋。谷蛋白是高能量的，所以不建议经常食用。如果是烤面筋，热量会更高。毕竟，烤面筋酱或各种酱汁是加在烤面筋上的。所以虽然烤面筋很好吃，但也要适量。不要吃得太多。例如，如果你每天吃几串食物，很容易发胖。烧烤面筋串厂家，另外，烘焙面筋是烘焙，多吃不利于健康。

市面上谷朊粉牌子很多，但并不都适合烤面筋用，用途很广泛，可用于面包，香肠，沧州面筋串，鱼饵饲料添加等，但做烤面筋对谷朊粉要求较高，其实选择面筋粉和配方是同样重要的！需要口感，形状，黏度 韧性，筋性，硬度，吸水率，还有味道。

谷朊粉的粗细对出串率影响很大

越粗的面粉出串率越低，因为面颗粒越粗，不能充分吸水，密度越大，发实，缠出的面筋含水越低，做

出的面筋口感发硬，建议选择90目面筋粉，太细--不成形，太粗--细嚼发渣。

沧州面筋串-烧烤面筋串批发-恒康食品有限公司(诚信商家)由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司在调味料这一领域倾注了诸多的热忱和热情，恒康食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。