

大面筋串生产厂家 郑州面筋串 恒康食品有限公司

产品名称	大面筋串生产厂家 郑州面筋串 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

烤面筋串用的面筋粉什么样的好是因人而异的，有的烤面筋串客户喜欢做出来的面筋串硬，就需要选择颗粒粗一点的面筋粉，想要做出来的面筋串不是太软或者太硬，这时候就需要用面筋粉有要求了，不能太粗也不是太细的优昂面筋粉，优昂面筋粉的目数在80目左右，在面筋粉里面目数属于中等的，优昂面筋粉做出来的面筋串颜色很漂亮，属于淡黄偏白的那种面筋串了。

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。

将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炉火上烤制，撒上调料、酱汁即成。烤面筋是很有市场的，操作较简单，利润较大的特色小吃，市面上的85%以上，烤面筋串厂家，差不多买半成品直接烤制即可售卖，无论大城市还是农村，大面筋串生产厂家，男人、孩子还是上班一族，有着比较广阔的消费市场。烤面筋每小时可以制作100多串，郑州面筋串，每串售价3元，成本仅0.5元左右，如坚持每天销售500串，每月的利润很轻松盈利万元，烧烤面筋串批发，天天经营年利润相当可观！学习烤面筋技术，无论您以前有没有经验，男女老少~2人均轻松操作。

大面筋串生产厂家-郑州面筋串-恒康食品有限公司由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司是一家从事“新奥尔良炸鸡料,红薯粉条,陈年黄酒,手工面筋串”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“恒康”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使恒康食品在调味香料中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！