

手工面筋串批发市场 邢台火锅面筋 恒康食品有限公司

产品名称	手工面筋串批发市场 邢台火锅面筋 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

面筋串出花，手试一下不烫手为宜，火锅面筋厂，就会把面筋胚子煮废了，取面筋一头加在两只筷子的三分之一处面筋串的作法，将胚子一头担在以固定物体上或者放在案板上，烤好后撒上孜然，火锅面筋批发厂家，一手抓住筷子沿着中心向筷子上缠绕，这时的面团即可使用，30公分长的面片，把活好的面团醒发一个小时候左右反过来再醒发一个小时候（也可用方便袋覆盖上；用具是不锈钢盆，手工面筋串批发市场，把面筋粉也叫谷朊粉边撒边搅动，烤制的时间2-3分钟为宜，让面筋粉慢慢融入水中形成活成面团（切记不可有活不开的干面筋粉），这样可以保证放在里面的尾端脱落）将面筋胚子整理均匀即可，切成螺旋状就是成功了，免得起）；煮面筋胚子时的水温不可沸腾，用一次性的筷子掰开浸水泡一下。

夏日来临，又到了吃烧烤喝啤酒的季节。路边烧烤不卫生，烧烤店又价格高，华而不实。不如自己动手，做一顿放心的烧烤，大快朵颐的同时，又能吃得安心。烤面筋是一种近几年流行开来的小吃，味美、筋道，十分受欢迎。怎样自己动手做出地道的烤面筋呢？小编今天就来给您支招啦！

烤面筋是用面筋粉加水制成的，选择好的面筋粉，可以使成品更加细腻、筋道。小编选用的是面筋粉，品质比较好。

由于面筋具有很好的吸水性与粘弹性，邢台火锅面筋，所以制作起来十分容易。在面筋粉中加入适量水、少许，比例大概是面粉25千克：水9千克：400克，充分搅拌均匀后形成面团。稍等片刻后，用清水反复搓洗面团，把面团中的活粉和其他杂质全部洗掉后，剩下的精华部就是面筋了。成功的面筋软而有黏性和延伸性，呈灰白色，闻起来也没有异味。

制作好的还可以加工成各种美味的加工品，为大家介绍几种常见的面筋加工品及制作方法：

水面筋：将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟捞出；制作好的水面筋可用来烹制素鸡等仿荤菜

油面筋：又叫面筋泡。面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出；制作好的油面筋可用来烹制酿馅面筋

手工面筋串批发市场-邢台火锅面筋-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从事“新奥尔良炸鸡料,红薯粉条,陈年黄酒,手工面筋串”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。