

烧烤面筋串批发 恒康食品有限公司 濮阳面筋串

产品名称	烧烤面筋串批发 恒康食品有限公司 濮阳面筋串
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，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，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左右反过来再醒发一个小时（也可用方便袋覆盖上；用具是不锈钢盆，把面筋粉也叫谷朊粉边撒边搅动，烧烤面筋串批发，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。

一、和面 1、兑水活

（1）取面筋粉1公斤倒入和面盆里，烤面筋串厂家，加适当盐搅拌均匀。（2）慢慢地兑水活一个小面筋团随后和滚雪球似的慢慢地一层层一层层往上擀干面筋粉一直到面粉都沾到水活成一个大的面筋团。2、加面活

（1）盆中倒水1公斤，加适当盐搅拌均匀。随后一点点往水里盆里加面筋粉一直到和成面筋团才行。

二、煮面筋 1、将醒好的面筋放进塑料菜板或是不锈钢盘子上。不可以往木板上面摆放，木板吸水放上去之后便会黏在木板上的。2、碾成面饼，用刀划成25克上下的条。当然了尺寸可以您自己来调节。3、用手再把面筋条往长拉一拉，取二根有棱角的竹筷子，夹住面筋条一头拉伸面筋并往筷子的身上盘绕这时须要持续拉伸面筋条使其显得长、宽、薄，待盘绕5~7圈后便制成8cm长两端略细中间略粗的蚕蛹样式，随后用手轻柔面筋体，让面筋层汇融。4、提前准备一口大些的锅将水烧开后改文火，随后从面筋串中抽走当中一根筷子再放进锅中煮至面筋串飘浮起来，户部巷烤面筋，随后再煮1~2分钟再逐个抽走剩余的另外一个筷子。当煮至面筋熟透且有弹力的情况下就可以起锅了，时间段大约需要15分钟上下。

面筋粉和谷朊粉是一种产品，只是两种叫法而已，就像人有大小名字一样，面筋粉是一个人的小名，很多亲近的人会叫自己小名就是面筋粉，而谷朊粉就像一个人的大名，许昌面筋串，比如同学，同事什么的都叫谷朊粉了，面筋粉的蛋白含量很高，高达80%以上，而且脂肪很低很低，面筋粉不止能做面筋串，还能做像海绵一样的面筋块也叫烤麸呢！想在家里吃面筋块也叫烤麸咋办啊！

烧烤面筋串批发-恒康食品有限公司-濮阳面筋串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香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。