

手工面筋串生产厂家 南阳面筋串 恒康食品

产品名称	手工面筋串生产厂家 南阳面筋串 恒康食品
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

烤面筋作为一个流行于街头的特色小吃，深受消费者的喜爱，其味道香辣撒上孜然，放到炭火上进行烤制，面筋串呈螺旋状，让人看着就忍不住想来现在市面上很多都是机制面筋串，手工的面筋串口感好，但是做工没有机器快，所以很多商家都不自己制作。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，手工面筋串生产厂家，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。

传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过面筋卷机成型、切割而成型的弹簧（螺旋状）的形状的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，手工面筋串供货电话，再刷上精心熬制的烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。

无论是商场，超市，广场，公园，街道，夜市旁等摆摊经营，还是商业街，闹市区小吃店，我们经常看见面筋串的影子，味道非常诱人。

面筋串其实就是面筋，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成，其营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种微量元素。

面筋的具体制作方法

1，面筋的成型：扯下一块醒好的面团，大概为50克的重量，扯成宽约两厘米长约15厘米的条状，用两根竹签夹住这个面片的一端，南阳面筋串，然后拉动面片缠在竹签上面，大概能缠8-10圈，缠成那种蝉蛹

的形状。

2，面筋的煮制：缠好的面筋就可以下锅煮制了，锅里加入适量清水，水开后改为中小火，然后将面筋入锅，抽掉其中的一根竹签，等到面筋飘上来的时候再抽掉另一根竹签，这时面筋就已经煮的差不多了。捞出来之后放入冷水中，手工面筋串批发，这一步也很重要。

3，面筋煮熟之后的再次加工：这时的面筋就算是做好了，只差后的成型了。将浸泡在冷水中的面筋取出来，串上竹签，用刀切成0.5公分厚度的螺旋形，注意厚度一定要均匀。这样面筋就算正式做成了，这时把它重新放入冷水中备用，烤制时串上竹签即可。

手工面筋串生产厂家-南阳面筋串-恒康食品由滑县恒康食品有限公司提供。“新奥尔良炸鸡料,红薯粉条,陈年黄酒,手工面筋串”选择滑县恒康食品有限公司，公司位于：河南省滑县镇路营村，多年来，恒康食品坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。恒康食品期待成为您的长期合作伙伴！