

哪里批发烤面筋 安阳面筋串 恒康食品

产品名称	哪里批发烤面筋 安阳面筋串 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

街边卖烤串面筋的小摊特别多，大多数都是推一辆三轮车，上面放上烤架，烤面筋传奇烤串面筋是中国的一种传统小吃。制作工艺非常简单，就是把面筋切成螺旋状然后刷好辣油放在火上烤。面筋的口感爽弹，大面筋串批发，非常有嚼劲，哪里批发烤面筋，味道也十分香辣可口，因而很受大家的欢迎。

烤面筋传奇是一种特色小吃，有香辣味和孜然味。烤面筋传奇主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。面筋用面筋粉做是的做法，不用和面，不用洗面，下面就是自制烤面筋传奇的做法，成品外焦里嫩，香辣十足。

先在一个大碗里倒500毫升水，加入5克食用盐，用筷子搅拌均匀，要准备250克面筋粉，边倒边搅拌。全部倒好之后下手揉，出多余的水分倒掉，然后继续揉，继续倒水，排出里面的空气和水。揉至表面结实之后，密封放置一个小时。

如何解决面筋串断条的问题？

近有一部分客户打来电话咨询，为什么做面筋串时，水温和加水量和原来一样，做出来的效果却有点不同啊！其实这个问题，每年天气交替时，都会有新客户询问，大面筋串生产厂家，其实随着天气的变化，烤面筋串的面筋粉和和面的水温也要随着气温的变化而改变一些才行。天气冷的时候要把和面的水温相对来说要高一些，大约在40--50度之间。水温再高就会把面筋粉的活性烫死了。到了夏天，气温变高，水温就要随之下降才行，到热的时候直接用凉水和面即可。

有需要的朋友欢迎随时联系面筋粉的客服帮助您解决问题，期待您的来电哦

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）的形狀的食物坯料，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，再刷上精心熬制的烤

面筋辣酱，红油辣子，安阳面筋串，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。

哪里批发烤面筋-安阳面筋串-恒康食品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。