

# 恒康食品 烤面筋串厂家 漯河面筋串

产品名称	恒康食品 烤面筋串厂家 漯河面筋串
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

烤面筋是一种大街小巷的风味小吃，今天小编就来给大家讲解下面筋串的做法。

烤面筋串的生产制作：

- 1、将面筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2、将面筋粉团搓成细条，缠绕在筷子或者细竹签上，直到形成适于食用的大小。
- 3、往锅内放水，烧开后把生面筋粉团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，面团全部漂浮起来后，就可以捞出，泡在冷水中待用。
- 4、把串好的面筋串用烤箱或者炉火进行烤制，注意适时翻面和均匀撒满调料进行调味观察颜色，烤至金黄即可大快朵颐啦。

您学会了吗？如果您有关于面筋粉的采购需求，欢迎联络我们的客服。

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，非常有嚼劲，漯河面筋串，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，户部巷烤面筋批发，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，大面筋串生产厂家，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。

大家应该都遇到过在煮面筋时不光滑的现象，大多是由于面筋粉自身的原因了，面筋粉纯度不高做出来的面筋串是不光滑。和面时水温太高也会造成面筋粉和面后不光滑。面筋粉和面后醒之的时间不够，也会造成缠面筋时不光滑呢！大家可以看看自己面筋缠面筋串时不光滑，烤面筋串厂家，符合哪种现象，然后再做出相应的措施。濮阳是专业的谷朊粉（面筋粉）、小麦淀粉、小麦澄面、烤面筋粉等面粉深加工厂家，是农业产业化。

恒康食品(图)-烤面筋串厂家-漯河面筋串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！