

保定面筋 火锅面筋生产厂家 恒康食品有限公司

产品名称	保定面筋 火锅面筋生产厂家 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

一般，烤面筋加盟分为大串和小串两种，大串4元，小串3元，成本只有几毛钱，在开店前期，需要为自己的店铺打基础，一天50串就能日盈利120左右，在开店后期，当地人对店铺熟识度提高，据所在城市消费人群不同，可以达到100~200串的日销，日销售额在200~500左右，纯利润达到150~450，所以，小生意不怕做不好，就怕不好好做。烤面筋原材料采取安全可靠，火锅面筋生产厂家，成品美味可口，火锅面筋批发市场，味美价廉，是大多数人茶余饭后，朋友聚会的小零食，在总部的推广下，烤面筋加盟愈加火爆。烤面筋是男女老少，春秋四季皆宜的小食品，烤面筋一天挣多少钱，看你付出了多少努力，还取决于店铺开设的地方人群。烤面筋加盟是你做小生意的好选择，成本小，盈利好，经验需求少。

烤面筋串的做法并不难。首先用谷元粉将面筋制作好，在制作的过程中把面筋制成螺旋状，然后放在有阳光的地方将面筋晾干。接下来是在面筋上刷上一层酱汁，同时还可以根据自己的口味决定是否添加辣椒酱、胡椒粉和孜然粉，随后等烤箱预热后直接把面筋放进去。同时也可以把面筋串放在炭火上，不过这种方法没有烤箱卫生，而且操作起来还比较麻烦。

手工面筋的制作方法：

材料：谷元粉（就是面筋粉）盐 竹签

制作方法：

1.准备和面的盆，加入不烫手的温水，加点食用盐，火锅面筋厂，搅拌至融化。倒入谷元粉，边倒边搅拌。

2.揉至成团直至面筋比较有弹性，密封饧面超过一个小时，面筋就更加有弹性了。

3.饧发好的面筋平铺到案板上，切成小段，注意分开放不要黏连。

4.用筷子夹住一头，延一个方向缠绕，直至全部缠住，部分直接黏住即可。反复操作，直至全部缠好，注意分开，以防黏连。

5.全部缠好后，锅中加水烧至快开时，下入面筋，煮大概三十分钟，全部飘起捞出过凉水即可，保定面筋，这个步骤记得一定要全程小火，以锅中的水不沸腾为宜。烤面筋时，把面筋穿到竹签上，用刀斜着切成烤串即可。

保定面筋-火锅面筋生产厂家-恒康食品有限公司(诚信商家)由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！