

# 石家庄火锅面筋 火锅面筋批发市场 恒康食品有限公司

产品名称	石家庄火锅面筋 火锅面筋批发市场 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

做面筋的整个流程中复杂的，辛苦的是面筋成型，面筋切割这两个步骤。这两个步骤对制作面筋效率的影响也是。悦来食品机械经过多年研发，手工面筋串批发，终于研发出来面筋自动缠绕成型机，面筋螺旋切割机这两台机器。面筋自动缠绕成型机一个小时可以做1000串左右，大大提高了效率，一台机器比三个人做的还多，而且成本要比人工低很多。螺旋切割机一个小时切割4000串，是人工切割速度的十倍！大大降低了成本，石家庄火锅面筋，使面筋批发商获得更多的利润。

烤面筋步骤：

1：面筋串---较好步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制等知识。

2：辣椒红油---第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：香辣酱---第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋---第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。

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，火锅面筋批发市场，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，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，火锅面筋批发，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。

石家庄火锅面筋-火锅面筋批发市场-恒康食品有限公司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！