

烧烤面筋串生产厂家 漯河烤面筋 濮阳恒康食品

产品名称	烧烤面筋串生产厂家 漯河烤面筋 濮阳恒康食品
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

今天我就是用面筋粉做的烤面筋，我没有做螺旋形的，因为家里的竹签有点短，我就模仿肉串做了面筋串。以假乱真，好好先生真的以为是肉呢，而且面筋烤出来对于不想吃肉的人来说是福，筋道口感好，比肉都香。”先把盐放入温水中，搅拌融化；把面筋粉一点点的倒入温水中，同时用筷子不停了搅动，后和成团，饧1小时；饧好的面团看上去很嫩，但弹性更好；把面团取出放置案板上，漯河烤面筋，轻轻拍成1厘米厚的大饼状；在改刀把面筋切成长条状；取两根竹签，把一条面筋抻长，顶头用竹签夹住后一圈圈缠绕在竹签上；做好的面筋串及时放进凉水盆，防止粘连；做好放入锅中煮至浮起，煮完全熟。取出就立刻放入冷水中过凉；把面筋串刷上蒜蓉酱和油，撒上芝麻；烤盘放入烤箱内220度，烤面筋串厂家，10分钟，面筋表面考上色即可。中途可以取出再刷一层料。

首先要做的就是和面：在盆里倒一公斤水，加适量盐搅拌均匀。然后一点一点往水里盆里加面筋粉，一直揉，直到成一个面团为止，这时用手向外拉扯看是否筋道，有弹性。

第二步是切面筋条：将醒好的面筋放到塑料菜板或不锈钢盘子里，不要往木板上放，会粘在上面的，然后用手压成面饼，大面筋串批发，用刀切成细条状，宽度合适就可以了。

接下来是缠面筋：用两根筷子，夹住面筋一头缠绕4-5圈做成8cm两头长中间粗的蚕蛹状，然后用手揉匀缠绕在外部的面筋，使它更结实，让面筋融为一体。

烤面筋是一道非常有特色的小吃，是将面粉中的筋质成分抽离出来，熟制后串到竹签上，割成螺旋形状，烤的时候抹酱撒料，筋道爽滑，特别好吃，在烧烤摊上比羊肉串还要受欢迎。面筋虽来自面粉，却无

淀粉含量，主要成分是蛋白质，而且远高于瘦肉、鸡蛋与豆制品，烧烤面筋串生产厂家，是高蛋白、低脂、低热量的食物，从男到女，从老到少，只要吃过的，都会被它的美味所吸引，几天吃不着就特别馋得慌。

烧烤面筋串生产厂家-漯河烤面筋-濮阳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。