

户部巷烤面筋 恒康食品有限公司 潍坊烤面筋

产品名称	户部巷烤面筋 恒康食品有限公司 潍坊烤面筋
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

面筋串成形制作方法：

取出面筋团60克左右，放在掌心，拍扁，然后拉成长15厘米，宽2厘米左右的面筋条，接着用带有棱角的面筋串，夹住面筋的一头，拉长面筋并往筷子上缠绕，此时需要不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长，户部巷烤面筋厂家，缠绕六七圈后，潍坊烤面筋，便做成长10厘米左右且两头扁，中间厚的蛹体形状，然后轻柔面体，让面筋层间充分融汇。

面筋串出花，手试一下不烫手为宜，就会把面筋胚子煮废了，取面筋一头加在两只筷子的三分之一处面筋串的作法，将胚子一头担在以固定物体上或者放在案板上，烤好后撒上孜然，一手抓住筷子沿着中心向筷子上缠绕，这时的面团即可使用，30公分长的面片，把活好的面团醒发一个小时左右反过来再醒发一个小时（也可用方便袋覆盖上；用具是不锈钢盆，把面筋粉也叫谷朊粉边撒边搅动，烤制的时间2-3分钟为宜，让面筋粉慢慢融入水中形成活成面团（切记不可有活不开的干面筋粉），这样可以保证放在里面的尾端脱落）将面筋胚子整理均匀即可，切成螺旋状就是成功了，免得起）；煮面筋胚子时的水温不可沸腾，用一次性的筷子掰开浸水泡一下。

面筋串的煮制方法：待面筋都做好后，锅里加入水，烧开，然后用小火，把面筋串中的一只筷子取出，放入锅中煮，直到面筋串漂浮起来，然后小火再煮10分钟即可，关火后，让面筋串在锅内直到变凉就行了。

面筋串的切制方法：把面筋从锅中捞出，摆在案板上，切对刀，切的时候要注意不要切断了，切好后，就可以准备烤制，享受美味了。面筋串的手工制作相比机器来说会稍显麻烦，不过手工制作的烤面筋更受消费者喜爱

户部巷烤面筋-恒康食品有限公司-潍坊烤面筋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!