

烤面筋串厂家 恒康食品 泰安烤面筋

产品名称	烤面筋串厂家 恒康食品 泰安烤面筋
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

市场上的面筋主要是由洗面机加工而成，该机是集和面与洗面筋于一体，它的工作原理跟洗衣机有些相似，只需将干面筋倒进洗面斗内，添加合适的水量，开机就能自动完成和面与洗面筋的工序。替代传统的手工洗面筋，其加工面筋效率要高出许多，烤面筋串厂家，出面筋的产量也比较高。

洗面机的工作原理与使用方法主要有如下：

它的工作原理是通过将面粉添加清水后反复搓洗，洗掉面粉中的淀粉和其它杂质，剩下的蛋白质即为面筋。

面筋串价格|山东超值的面筋串供应，产品的质量是企业的生存根本，丸得福食品拥有雄厚的工艺技术和先进的生产设备，泰安烤面筋，秉行“食品生产，大面筋串批发，良心”的理念，严格掌控面粉原料采购和生产卫生安全环节，采用和面的工艺生产面筋串，大力开发新产品、口感。经销批发的面筋串消费者市场，在不断传播，事业在蓬勃发展。

面筋串价格，面筋串的做法

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。那么面筋串是怎么做出来的呢？先说一下做面筋所需要面粉的选择，一般都是用谷朊粉（也叫面筋粉），当然也可以用普通面粉洗面制取面筋。

如何解决面筋串断条的问题？

近有一部分客户打来电话咨询，为什么做面筋串时，水温和加水量和原来一样，做出来的效果却有点不同啊！其实这个问题，每年天气交替时，都会有新客户询问，烧烤面筋串生产厂家，其实随着天气的变

化，烤面筋串的面筋粉和和面的水温也要随着气温的变化而改变一些才行。天气冷的时候要把和面的水温相对来说要高一些，大约在40--50度之间。水温再高就会把面筋粉的活性烫死了。到了夏天，气温变高，水温就要随之下降才行，到热的时候直接用凉水和面即可。

有需要的朋友欢迎随时联系面筋粉的客服帮助您解决问题，期待您的来电哦

烤面筋串厂家-恒康食品(在线咨询)-泰安烤面筋由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司实力雄厚，信誉可靠，在河南 安阳 的调味香料等行业积累了大批忠诚的客户。恒康食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！