

保定烤面筋 河南恒康食品 户部巷烤面筋

产品名称	保定烤面筋 河南恒康食品 户部巷烤面筋
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

烤面筋是一种大街小巷的风味小吃，烧烤面筋串批发，今天小编就来给大家讲解下面筋串的做法。

烤面筋串的生产制作：

- 1、将面筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2、将面筋粉团搓成细条，保定烤面筋，缠绕在筷子或者细竹签上，直到形成适于食用的大小。
- 3、往锅内放水，烧开后把生面筋粉团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，面团全部漂浮起来后，就可以捞出，泡在冷水中待用。
- 4、把串好的面筋串用烤箱或者炉火进行烤制，注意适时翻面和均匀撒满调料进行调味观察颜色，烤至金黄即可大快朵颐啦。

您学会了吗？如果您有关于面筋粉的采购需求，欢迎联络我们的客服。

烤面筋作为一个流行于街头的特色小吃，深受消费者的喜爱，其味道香辣撒上孜然，放到炭火上进行烤制，面筋串呈螺旋状，让人看着就忍不住想来现在市面上很多都是机制面筋串，手工的面筋串口感好，但是做工没有机器快，所以很多商家都不自己制作。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，接着用带有棱角的筷子，夹住面筋的一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需要不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长，烧烤面筋串生产厂家，缠绕六七圈后，便做成长10厘米左右且两头扁，户部巷烤面筋，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，秉承“食品生产，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。

保定烤面筋-河南恒康食品-户部巷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是河南安阳,调味香料的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在恒康食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创恒康食品更加美好的未来。