

# 衡水手工面筋串 恒康食品公司 手工面筋串批发价格

产品名称	衡水手工面筋串 恒康食品公司 手工面筋串批发价格
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

面筋是面粉中的蛋白质。在面粉中加入一些水和一点盐，搅拌成面团。然后用清水反复清洗面粉，去除所有的淀粉和其他杂质，只留下面筋。谷蛋白是高能量的，所以不建议经常食用。如果是烤面筋，热量会更高。毕竟，烤面筋酱或各种酱汁是加在烤面筋上的。所以虽然烤面筋很好吃，但也要适量。不要吃得太多。例如，如果你每天吃几串食物，很容易发胖。烧烤面筋串厂家，另外，烘焙面筋是烘焙，多吃不利于健康。

煮面筋：准备一口锅，将水烧开后改小火，然后从面筋串中抽取其中一根筷子后放入锅中煮一直到面筋浮起来，再抽掉另外一只筷子，手工面筋串供货电话，然后再煮2-3分钟就可以捞出来了。

然后是串面筋串儿：旋转面筋串，用水果刀把面筋切成螺旋状，当然也可以根据个人喜好来切，但是切记要匀称，不要薄厚不均。

然后放到烧烤炉上烤，烤了10分钟后抹上辣椒油再接着烤，再烤五分钟后洒少许盐，等到烤的呈焦黄色时撒上孜然和芝麻就可以了，手工面筋串批发价格，一盘香喷喷的烤面筋再配上一瓶啤酒，辣又爽。

把1000克的水放入锅中，加温，手可以伸进去。然后开始和面条，你推硬面筋，让它一起形成面筋，然后继续压10分钟后，倒出多余的水。将面团放入锅中，盖上锅盖。冬天则需要发3个小时（发面时间过短会导致面筋没有发起来，手工面筋串批发市场，是死面，吃不成。发面时间过长会导致面筋里面气泡太多，一放到水里就浮起来，煮不成了）发面时间一定要把握好。面筋厂家建议大家，衡水手工面筋串

，等发好之后，把面筋团拿出放到砧板上，用刀切成条状，每个重约70克左右，然后长到15厘米，然后再把切好的面筋的一端夹在两个筷子尾巴(右手筷子)，把筷子用右手，把面筋卷上去，卷成蚕蛹状，美观就行。然后面筋条的尾端从已经卷好的面筋串底部塞进去，然后将面筋串取下，放入冷水中待用。

衡水手工面筋串-恒康食品公司-手工面筋串批发价格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！