

火锅面筋生产厂家 石家庄火锅面筋 恒康食品

产品名称	火锅面筋生产厂家 石家庄火锅面筋 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

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，火锅面筋供货电话，切的时候要注意不要切断了，切好后，就可以准备烤制，石家庄火锅面筋，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，手工制作的大面筋串吃起来过瘾，好吃，爱动手的小伙伴们，想在家吃上烤面筋，可以按照这个方法自己做着吃哦！

手工面筋串的制作方法 传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过特别制定而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，然后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。其色泽金黄，表面光滑，味香性脆，吃起来鲜美可口。当初的制法是将筛过的麸皮加盐水用人力踏成生麸，再将生麸捏成块状，投入沸油锅内煎炸，

做面筋的整个流程中复杂的，辛苦的是面筋成型，面筋切割这两个步骤。这两个步骤对制作面筋效率的

影响也是。悦来食品机械经过多年研发，火锅面筋生产厂家，终于研发出来面筋自动缠绕成型机，面筋螺旋切割机这两台机器。面筋自动缠绕成型机一个小时可以做1000串左右，大大提高了效率，一台机器比三个人做的还多，火锅面筋批发厂家，而且成本要比人工低很多。螺旋切割机一个小时切割4000串，是人工切割速度的十倍！大大降低了成本，使面筋批发商获得更多的利润。

火锅面筋生产厂家-石家庄火锅面筋-恒康食品由滑县恒康食品有限公司提供。火锅面筋生产厂家-石家庄火锅面筋-恒康食品是滑县恒康食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。