

火锅面筋厂 濮阳恒康食品 秦皇岛火锅面筋

产品名称	火锅面筋厂 濮阳恒康食品 秦皇岛火锅面筋
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

首先要做的就是和面：在盆里倒一公斤水，加适量盐搅拌均匀。然后一点一点往水里盆里加面筋粉，一直揉，直到成一个面团为止，这时用手向外拉扯看是否筋道，有弹性。

第二步是切面筋条：将醒好的面筋放到塑料菜板或不锈钢盘子里，不要往木板上放，会粘在上面的，然后用手压成面饼，用刀切成细条状，宽度合适就可以了。

接下来是缠面筋：用两根筷子，夹住面筋一头缠绕4-5圈做成8cm两头长中间粗的蚕蛹状，然后用手揉匀缠绕在外部的面筋，使它更结实，让面筋融为一体。

今天我就是用面筋粉做的烤面筋，我没有做螺旋形的，因为家里的竹签有点短，我就模仿肉串做了面筋串。以假乱真，好好先生真的以为是肉呢，秦皇岛火锅面筋，而且面筋烤出来对于不想吃肉的人来说是福，筋道口感好，比肉都香。”先把盐放入温水中，搅拌融化；把面筋粉一点点的倒入温水中，同时用筷子不停了搅动，后和成团，饧1小时；饧好的面团看上去很嫩，但弹性更好；把面团取出放置案板上，轻轻拍成1厘米厚的大饼状；在改刀把面筋切成长条状；取两根竹签，把一条面筋抻长，顶头用竹签夹住后一圈圈缠绕在竹签上；做好的面筋串及时放进凉水盆，火锅面筋批发厂家，防止粘连；做好放入锅中煮至浮起，煮完全熟。取出就立刻放入冷水中过凉；把面筋串刷上蒜蓉酱和油，撒上芝麻；烤盘放入烤箱内220度，10分钟，面筋表面考上色即可。中途可以取出再刷一层料。

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。将面筋粉经过面筋卷机成型、切割而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等

工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的烤面筋辣酱，火锅面筋厂，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。

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，味道非常诱人。

面筋串其实就是面筋，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成，火锅面筋批发市场，其营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种微量元素。

火锅面筋厂-濮阳恒康食品-秦皇岛火锅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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。恒康食品——您可信赖的朋友，公司地址：河南省滑县镇路营村，联系人：刘经理。