

南阳手工面筋串 手工面筋串批发市场 恒康食品

产品名称	南阳手工面筋串 手工面筋串批发市场 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

面筋串出花，手试一下不烫手为宜，就会把面筋胚子煮废了，取面筋一头加在两只筷子的三分之一处面筋串的作法，将胚子一头担在以固定物体上或者放在案板上，烤好后撒上孜然，南阳手工面筋串，一手抓住筷子沿着中心向筷子上缠绕，这时的面团即可使用，30公分长的面片，把活好的面团醒发一个小时左右反过来再醒发一个小时（也可用方便袋覆盖上；用具是不锈钢盆，把面筋粉也叫谷朊粉边撒边搅动，烤制的时间2-3分钟为宜，让面筋粉慢慢融入水中形成活成面团（切记不可有活不开的干面筋粉），这样可以保证放在里面的尾端脱落）将面筋胚子整理均匀即可，切成螺旋状就是成功了，免得起）；煮面筋胚子时的水温不可沸腾，用一次性的筷子掰开浸水泡一下。

面筋的具体制作方法

1，面筋的成型：扯下一块醒好的面团，大概为50克的重量，扯成宽约两厘米长约15厘米的条状，用两根竹签夹住这个面片的一端，然后拉动面片缠在竹签上面，大概能缠8-10圈，缠成那种蝉蛹的形状。

2，面筋的煮制：缠好的面筋就可以下锅煮制了，锅里加入适量清水，水开后改为中小火，然后将面筋入锅，抽掉其中的一根竹签，等到面筋飘上来的时候再抽掉另一根竹签，这时面筋就已经煮的差不多了。捞出来之后放入冷水中，手工面筋串生产厂家，这一步也很重要。

3，面筋煮熟之后的再次加工：这时的面筋就算是做好了，只差后的成型了。将浸泡在冷水中的面筋取出来，串上竹签，用刀切成0.5公分厚度的螺旋形，注意厚度一定要均匀。这样面筋就算正式做成了，手工面筋串供货电话，这时把它重新放入冷水中备用，烤制时串上竹签即可。

市面上的面筋串无论是煮的，还是烤制的，为了达到美味的效果，在制作过程中都会添加许多酱料，例如八角、五香、孜然、盐巴、酥油、辣酱，手工面筋串批发市场，红油辣子等，这些对幼儿的身体并无

益处，特别是烤制的面筋串，有的危险。因为烧烤类物质，是在高温下烤制，为了保持鲜嫩的味道，往往烤的不熟，外焦里嫩，年纪过小的幼儿由于身体发育不成熟，无法完全代谢大料煮或者烤制的面筋串中的有害成分，这些物质如果残留在幼儿体内会对健康产生不利影响，所以幼儿不要吃市面上卖的面筋串。

南阳手工面筋串-手工面筋串批发市场-恒康食品(推荐商家)由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！