

三门峡火锅面筋 河南恒康食品 火锅面筋批发厂家

产品名称	三门峡火锅面筋 河南恒康食品 火锅面筋批发厂家
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

手工面筋的制作方法：

材料：谷元粉（就是面筋粉）盐 竹签

制作方法：

- 1.准备和面的盆，加入不烫手的温水，加点食用盐，搅拌至融化。倒入谷元粉，边倒边搅拌。
- 2.揉至成团直至面筋比较有弹性，密封饧面超过一个小时，面筋就更加有弹性了。
- 3.饧发好的面筋平铺到案板上，切成小段，注意分开放不要黏连。
- 4.用筷子夹住一头，火锅面筋批发，延一个方向缠绕，直至全部缠住，部分直接黏住即可。反复操作，直至全部缠好，注意分开，以防黏连。
- 5.全部缠好后，锅中加水烧至快开时，下入面筋，煮大概三十分钟，全部飘起捞出过凉水即可，这个步骤记得一定要全程小火，以锅中的水不沸腾为宜。烤面筋时，把面筋穿到竹签上，用刀斜着切成烤串即可。

烤面筋串用的面筋粉什么样的好是因人而异的，火锅面筋供货电话，有的烤面筋串客户喜欢做出来的面筋串硬，三门峡火锅面筋，就需要选择颗粒粗一点的面筋粉，想要做出来的面筋串不是太软或者太硬，这时候就需要用面筋粉有要求了，不能太粗也不是太细的优昂面筋粉，优昂面筋粉的目数在80目左右，在面筋粉里面目数属于中等的，优昂面筋粉做出来的面筋串颜色很漂亮，属于淡黄偏白的那种面筋串了。

传统的烤面筋是由洗面粉制成的，现在已经被大面筋串厂家的面筋粉(面筋粉)所取代。将面筋粉通过面筋盘管成型，切割成型，形成弹簧状(螺旋状)的食品坯料，经过搅拌、浸水、蒸、煮、烘等工序，洒入调味料，形成面筋烘烤后的香味。麸质材料(蛋白质含量高达80以上)使用小麦蛋bai粉，过程的一部分后，火锅面筋批发厂家，刷上孜然籽，盐、发酵过程酥油，随着温度逐渐增加，芳香四溢，再刷上精心制作特别的烤面筋辣椒酱，红油辣，烤在刷的过程将会发出噪音，香味飘远，一个人的食欲。纯手工工艺制作，营养丰富，清洁卫生。制作后，一串串金黄色和鲜红鲜亮的面筋烘烤而成，吃起来口滑而软，香辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长。

三门峡火锅面筋-河南恒康食品-火锅面筋批发厂家由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司是一家从事“新奥尔良炸鸡料,红薯粉条,陈年黄酒,手工面筋串”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“恒康”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使恒康食品在调味香料中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！