

烤面筋串厂家 驻马店烤面筋 恒康食品

产品名称	烤面筋串厂家 驻马店烤面筋 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

街边卖烤串面筋的小摊特别多，大多数都是推一辆三轮车，上面放上烤架，烤面筋传奇烤串面筋是中国的一种传统小吃。制作工艺非常简单，户部巷烤面筋批发，就是把面筋切成螺旋状然后刷好辣油放在火上烤。面筋的口感爽弹，非常有嚼劲，味道也十分香辣可口，因而很受大家的欢迎。

烤面筋传奇是一种特色小吃，有香辣味和孜然味。烤面筋传奇主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。面筋用面筋粉做是的做法，不用和面，不用洗面，下面就是自制烤面筋传奇的做法，成品外焦里嫩，香辣十足。

先在一个大碗里倒500毫升水，加入5克食用盐，烤面筋串厂家，用筷子搅拌均匀，要准备250克面筋粉，边倒边搅拌。全部倒好之后下手揉，出多余的水分倒掉，然后继续揉，继续倒水，排出里面的空气和水。揉至表面结实之后，密封放置一个小时。

一步：和面。制作面筋串所用的不是蒸馒头用的面粉.而是做面筋的：谷朮粉（也叫面筋粉）。这是一种经过工业提取而得到的面粉.这种面粉蛋白质含量且高.吸水性好，驻马店烤面筋，所以经揉制后才能形成柔软而有弹性的面筋。

二步：缠面筋。切一块30克左右的面筋团，放在手心拍扁后.再拉成长15厘米、宽2厘米的面筋条，取出2根有棱角的竹筷.夹住面筋一头，开始缠面筋，户部巷烤面筋供货电话，具体操作步骤视频里面有。

三步：煮面筋。烧开后把面筋放入.开锅浮起后关小火，当煮至面筋成熟且有弹性时，捞出来置凉水中，漂凉再捞出。

四步：切面筋。等面筋在凉水里凉透以后（凉的越透越好切翻）。取制好的面筋串再穿上竹筷.用螺旋刀法切成0.6厘米米宽呈螺旋状（每只7-8圈）的面筋串。

五步：串面筋。将竹签从面筋的中间穿入，具体要领看视频操作。

美食车小吃车可以做哪些食品：

一、特色小吃类：秦镇米皮、香辣凉面、桂林凉皮、烙单板、平菇鸡丁米线、老潼关肉夹馍、川香串串香、重庆酸辣粉、北朝鲜凉皮、朝鲜热面、热干面、麻辣面、七香凉皮、牛筋面、担担面、奇香油辣子、不辣辣椒油、砂锅手擀面、川北凉粉、鸡蛋灌饼、煎饼、天津灌汤包子、八角茴香配置、大骨汤熬法等近30种特色小吃做法及秘方。二、早饭类：逍遥镇胡辣汤、素三鲜张亮麻辣烫、黑米粥、绿豆粥、南瓜小米粥、大炸油条、四辈水煎包、东北地区金丝饼。三、面点类：兰州牛肉拉面、牛肉砂锅烩面、大同刀削面、哈拉面、北京炸酱面。四、煎炸类：炸牛排、炸鸡腿、韩式炸鸡溜、炸麻球、炸南瓜饼、炸油饼、炸汉堡包、炸面条泡。五、卤肉类食品：神州香排骨、罗锅酱香型肉、五香牛肉、卤蛋。六、烤串类：石锅鱼、烤羊排、烤羊肉串等。

烤面筋串厂家-驻马店烤面筋-恒康食品由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司是从事“新奥尔良炸鸡料,红薯粉条,陈年黄酒,手工面筋串”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:刘经理。