

大面筋串生产厂家 恒康食品公司 郑州烤面筋

产品名称	大面筋串生产厂家 恒康食品公司 郑州烤面筋
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

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，郑州烤面筋，然后小火再煮10分钟即可，大面筋串生产厂家，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，切的时候要注意不要切断了，切好后，就可以准备烤制，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！

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，烧烤面筋串批发，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，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，这时把它重新放入冷水中备用，烤制时串上竹签即可。

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，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，户部巷烤面筋，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。

大面筋串生产厂家-恒康食品公司-郑州烤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位于河南省滑县镇路营村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前恒康食品在调味香料中享有良好的声誉。恒康食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。恒康食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。