

恒康食品 火锅面筋厂 潍坊火锅面筋

产品名称	恒康食品 火锅面筋厂 潍坊火锅面筋
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

烤面筋作为一个流行于街头的特色小吃，深受消费者的喜爱，其味道香辣撒上孜然，放到炭火上进行烤制，火锅面筋供货电话，面筋串呈螺旋状，让人看着就忍不住想来现在市面上很多都是机制面筋串，手工的面筋串口感好，但是做工没有机器快，所以很多商家都不自己制作。面筋串成形制作方法：取出面筋团60克左右，放在掌心，拍扁，然后拉成长15厘米，宽2厘米左右的面筋条，接着用带有棱角的筷子，夹住面筋的一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需要不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长，缠绕六七圈后，便做成长10厘米左右且两头扁，中间厚的蛹体形状，然后轻柔面体，让面筋层间充分融汇。

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。

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，潍坊火锅面筋，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，火锅面筋厂，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，火锅面筋批发厂家，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。

恒康食品(图)-火锅面筋厂-潍坊火锅面筋由滑县恒康食品有限公司提供。恒康食品(图)-火锅面筋厂-潍坊火锅面筋是滑县恒康食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。