

烧烤面筋串批发 恒康食品 安阳烤面筋

产品名称	烧烤面筋串批发 恒康食品 安阳烤面筋
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，安阳烤面筋，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，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，户部巷烤面筋，串上竹签，烤面筋串厂家，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。

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，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，烧烤面筋串批发，取出2根有棱角的竹筷.夹住面筋一头，开始缠面筋，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。

大家应该都遇到过在煮面筋时不光滑的现象，大多是由于面筋粉自身的原因了，面筋粉纯度不高做出来的面筋串是不光滑。和面时水温太高也会造成面筋粉和面后不光滑。面筋粉和面后醒之的时间不够，也会造成缠面筋时不光滑呢！大家可以看看自己面筋缠面筋串时不光滑，符合哪种现象，然后再做出相应的措施。濮阳是的谷朊粉（面筋粉）、小麦淀粉、小麦澄面、烤面筋粉等面粉深加工厂家，是农业产业化。

烧烤面筋串批发-

恒康食品(在线咨询)-安阳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是河南 安阳,调味香料的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在恒康食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创恒康食品更加美好的未来。