

烧烤面筋制作批发市场 泼辣娘 信阳面筋制作批发市场

产品名称	烧烤面筋制作批发市场 泼辣娘 信阳面筋制作批发市场
公司名称	商丘市城乡一体化示范区泼辣娘食品加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市城乡一体化中州办事处宁楼村270号
联系电话	13592310241 13592310241

产品详情

烤面筋的酱料配方有着严格的量化比例，佐料配方到克，保证酱料的味道始终醇厚如一。烤面筋的做法其实并不难，用的面筋粉，生产面筋制作批发市场，经过缠面筋、煮面筋、切面筋、烤面筋等步骤就可以制作出市面上一般的烤面筋了。但是酱料始终是决定烤面筋是否好吃的关键因素。从初制作好面筋后的腌制烤面筋，到烤好面筋之后撒放的酱料都影响着烤面筋的风味，因此，酱料的制作对烤面筋来说至关重要。

制作方法如下：

- 1.准备好足量的谷元粉
- 2.准备半盆温水加入适量，倒入谷元粉，一边倒一边搅拌，揉成团直至面团变得比较有弹性为止，覆盖上保鲜膜，醒面1小时
- 3.把醒好的面筋切成条状
- 4.用筷子把面筋绞起来
- 5.锅中大火烧开水煮半小时，捞出过凉水后，全部串到竹签子上
- 6.以下两种刀法二选一，左边是上下错位刀法，右边是旋转刀法
- 7.首先烤半成品，刷上色拉油不断的翻烤，烤一会后，刷上烧烤酱，烤至表面发黄

，麻辣面筋制作批发市场，简单省事出货快，小白好上手。一串串劲道道的大面筋，信阳面筋制作批发市场，你可以自己做，也可以批发成品串，烤面筋只需2种料。的红油酱：色香味俱全，烧烤面筋制作批

发市场，口味，回味无穷。和上瘾的撒料：让顾客吃了就忘不了的味道，回头客才是做生意的王道！你只需要把面筋蘸红油，烤熟上撒料即可，出货特别开，不会让顾客等很久。

四，投资小，利润大重不重要？作为一个人，一台炉子，一个小吃车就能的烤面筋项目，利润非常可观，同意辛辛苦苦做生意，利润大会让你赚的更轻松。烤面筋加盟哪家强？

烧烤面筋制作批发市场-泼辣娘-信阳面筋制作批发市场由商丘市城乡一体化示范区泼辣娘食品加工厂提供。商丘市城乡一体化示范区泼辣娘食品加工厂实力不俗，信誉可靠，在河南 商丘 的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。泼辣娘带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司还是从事河南烤面筋，山东烤面筋培训，安徽面筋批发的厂家，欢迎来电咨询。