小吃面筋制作批发厂 面筋制作批发厂 泼辣娘行业推荐

产品名称	小吃面筋制作批发厂 面筋制作批发厂 泼辣娘行业推荐
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

捏制成形,轻撕一块60克左右的面筋团,放在掌心拍扁后.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,拉长面筋并往筷身上缠绕,面筋制作批发厂,此时需不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长。待缠5~7圈后,便做成长10厘米且两头稍扁、中间略厚的蛹体形状。然后轻揉面体,让面筋层间充分"融汇"。

煮制,待逐一制完后.取锅上火掺3000克清水,烧开后改微火.然后从面筋串抽掉其中的一根竹筷,再放入开水锅中煮至浮起。这时还要煮I-2分钟才逐一抽去剩下的筷子.当煮至面筋成熟且有弹性时,捞出来置凉水中,生产面筋制作批发厂,漂凉再捞出。

烤面筋是近几年非常火爆的街边特色小吃。采用高筋面粉制作而成,低脂肪,低糖,小吃面筋制作批发厂,还含有不少微量元素,是一种含有很高营养价值的特色小吃。 面筋的烤制过程相对来说还是比较容易的。一般先把面筋串烤到色泽金黄,然后再刷上一点的酱料,再撒上一些孜然粉和辣椒面等增香调料,味道香气仆人,一闻就想吃。 现在街头卖的烤面筋,生产面筋制作批发厂,大部分做生意的人都是去外面购买半成品,只要自己拿回来烤一下,撒点调料就可以吃了。不过在外面购买的烤面筋很容易引发食品问题,所以,大家在购买的时候一定要相当注意。

准备食材:一袋谷朊粉【做法与步骤】

1.先准备一个大盆,盆里面加入一千克的温水,然后加入面筋粉,边加边搅拌,直到搅拌成团,然后多揉搓一会,排出里面的空气,将多余的水倒出来,继续接搓,直到没有水分就可以了,然后盖上保鲜膜让它醒发一个小时,这样面筋的延展性会更好;

2.将醒发好的面筋取出来,用刀切成条,并且把它们分开,因为面筋特别粘连,然后我们取一块,用筷子把这个头给它夹起来,给它缠到筷子上面,缠的时候可以用力拉伸一些,这样缠得会更加紧实一些,就这样一直缠,直接一点直接缠上面就可以,不用打结,面筋的粘性还是很大的;

小吃面筋制作批发厂-面筋制作批发厂-泼辣娘行业推荐(查看)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为客户提供"面筋培训,烤面筋,烤面筋培训"等业务,公司拥有"泼辣娘"等品牌,专注于食品饮料加工等行业。,在商丘市城乡一体化中州办事处宁楼村270号的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:贾总。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。