

# 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1-2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，味道香气扑鼻，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：一袋谷朮粉【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，继续揉搓，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。