

# 范县黄河实业 批发面筋 太原面筋

产品名称	范县黄河实业 批发面筋 太原面筋
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

## 产品详情

烤面筋是将面筋经过炭火烘烤，加以孜然、辣椒等调料即成。

- 1.将高筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2.将面团揉成细条后，把面筋的一端夹在筷子中间，绕着筷子缠绕面筋，直到缠完为止。或者将面团揉成细条后，插入长竹签或筷子，切成螺旋状。
- 3.往锅内放水，烧开后把面团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，直到面团全部浮上来后捞出，泡在冷水中即可。
- 4.将串好面筋的竹签或筷子置于炭火上或烤箱内进行烘烤，并在上面撒上辣椒粉、孜然粉等佐料，烤至金黄即可食用。

面筋长期保存方法是这样的：先将面粉掺加入及水，然后置于搅拌机内进行高速搅拌分离，太原面筋，使面粉中的淀粉溶于水，而蛋白质则会形成团状而沉没水底，再将水引流排出，使淀粉随同水一起排出，而余留下来的团状蛋白质，则可经过成型加工程序，使其形成为球状，再将该球状蛋白质置入油锅内进行次油炸，形成球状的水面筋，然后进行再一次的油炸程序，再予以捞起进行冷却风干。高碳水化合物食物在微生物的作用下会分解产生单糖、双糖、有机酸、醇、醛类物质，就会发出酸味，食物在家庭储存过程中出现了酸味，通常意味着食物受到了微生物的污染，发生了变质，不宜继续食用。

洗面是制作面筋必须的过程，面筋有“素肉”之称，是一种植物蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。洗面时是将面粉添加适量的水和少量盐，然后开始搅匀上劲，面筋批发，再用清水反复搓洗，一直到将面团里面的淀粉和杂质洗掉，留下来的就是面筋。

以前洗面筋主要是靠手工洗面，面筋卷批发，洗面的过程费时、费力，产量还低，尤其到了冬季，批发面筋，冰冷的水更不愿意手工洗面。所以，现在很多人都在使用洗面机来洗面筋，洗面机是一种自动化设备，可以完全替代手工洗面筋，原理跟洗衣机相似，通过电机带动，均匀的搅拌面团，经过几次的冲洗，后洗面干净的面筋，摆脱手工洗面的劳累工作。

范县黄河实业(图)-批发面筋-太原面筋由范县黄河实业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。范县黄河实业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!