

丽水烤面筋粉批发 烤面筋粉批发厂家 瑞麦嘉禾

产品名称	丽水烤面筋粉批发 烤面筋粉批发厂家 瑞麦嘉禾
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

产品详情

制作烤面筋串首先需要谷朊粉也就是咱们常说的面筋粉，在这里推荐优昂谷朊粉或者创丹谷朊粉，质量佳，口感好。除了主料谷朊粉之外，还需要盐和温水。

制作方法：谷朊粉和面方法和普通面粉有所不同，需要先放水后放谷朊粉，首先把少量盐和温水充分融合，然后将谷朊粉撒至水中，过程中要搅拌着，撒完之后揉一揉，面筋团光滑就可以了，然后用保鲜膜盖住，醒面。水温要根据当季的气温而定，冬季用三十度左右的温水和面，醒面时间也长一些两个小时左右，夏季用温度再低一些的水或者凉水和面，醒面时间较短一小时之内就可以了，醒好之后放在塑料案板或者铝板上切条，切记不要放在木质案板上，因为面筋团弹性很大会粘在木质案板上的很难处理。

需要面筋粉的朋友，欢迎随时联系北京瑞麦嘉禾面筋粉，恭候您的来电

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，常年大量现货供应面筋粉，可以给各个平台一件代发，烤面筋粉批发多少钱一袋，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失，烤面筋粉批发厂家，是瑞麦嘉禾的承诺，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

肉馅面筋的做法？

先用温水把面筋粉和温水活成面团，想着里面放上一点点酵母啊！在把面筋粉掺点咱们家庭吃的面粉大约十分之一的量，这样活成面团后醒发大约半个多小时（酵母量大醒发的时间短，量小醒发的时间长）

。看到活好的面筋团起发的很好了。就把锅上的食用油烧到60多度。用手把起发好的面筋粉面团弄成一个个的小丸子状，切记不用太大，因为放在油锅里面后，面筋团的体积会马上增长好多倍呢！

把炸好的面筋球放在一边备用。

这是就开始了调制肉馅的工作了，把肉馅调的像包饺子一样，肉馅中加入生抽、料酒、葱花、生姜末、蚝油和盐搅拌均匀，味道还可以按个人的口味放调料就行。下一步就可以把刚才炸好的面筋球，用手小心的弄一个小洞，小心的把调制好的肉馅慢慢的塞到面筋球里面。锅里放适量的水，大火烧开后加入一些老抽，大火烧开后转小火烧35分钟左右，淋入蚝油，即可出锅，出锅后撒些香菜末，还可以用青菜装饰一下即可吃上香喷喷的肉馅肉面筋了。

需要面筋粉朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，期待您的来电哦，

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，丽水烤面筋粉批发，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，常年大量现货供应面筋粉，可以给各个平台一件代发，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

面筋粉中有面粉吗？

在制作面筋粉团时，如果添加了面粉，面筋的口感会有稍许的差别。这个主要可以根据个人口感的不同来进行把控。但是不能添加太多，面粉与面筋粉的纤维结构是有差别的，添加过多，面筋就失去了口感筋道的特点。

面筋粉中如果颜色太白证明洗面筋时没有洗的太干净，里面有一部分淀粉在其中，对于面筋粉的劲道会影响一些的

具体添加的比例要在实际操作中，根据自己的经验来把握。而且，根据使用的面筋粉品牌不同，也是要加以区别的。

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，烤面筋粉批发厂，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

如果您在选择面筋粉品牌和制作面筋时有疑问，欢迎致电我们的客服为您解答。客服电话请见图片所示。瑞麦嘉禾竭诚为您服务。

丽水烤面筋粉批发-烤面筋粉批发厂家-瑞麦嘉禾(推荐商家)由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。丽水烤面筋粉批发-烤面筋粉批发厂家-瑞麦嘉禾(推荐商家)是北京瑞麦嘉禾商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨合平。