

# 烤串面筋批发 江苏面筋批发 范县黄河实业

产品名称	烤串面筋批发 江苏面筋批发 范县黄河实业
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

面筋生产是从小麦粉中提取凝结蛋白的过程。一般面粉含水分8~12%，淀粉60~80%，蛋白质8~15%。每100公斤面粉可获得约25公斤湿面筋和58公斤小麦淀粉。面筋是一种植物性蛋白质，有麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。油面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。

传统的烤面筋是由洗面粉制成的，烤串面筋批发，现在已经被大面筋串厂家的面筋粉(面筋粉)所取代。将面筋粉通过面筋盘管成型，切割成型，形成弹簧状(螺旋状)的食品坯料，经过搅拌、浸水、蒸、煮、烘等工序，洒入调味料，形成面筋烘烤后的香味。麸质材料(蛋白质含量高达80以上)使用小麦蛋bai粉，过程的一部分后，刷上孜然籽，盐、发酵过程酥油，随着温度逐渐增加，芳香四溢，再刷上精心制作特别的烤面筋辣椒酱，红油辣，烤在刷的过程将会发出噪音，小麦面筋批发，香味飘远，一个人的食欲。纯手工工艺制作，营养丰富，批发成品面筋，清洁卫生。制作后，一串串金黄色和鲜红鲜亮的面筋烘烤而成，吃起来口滑而软，香辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长。

烤面筋取胜的秘诀就是它自身的实力，它的烤面筋非常好吃，江苏面筋批发，能够吸引住顾客。烤麸和面筋的区别烤麸是用带皮的麦子磨成麦麸面粉，而后在水中搓揉筛洗而分离出来复的面筋，经发酵蒸熟制成的，而面筋是将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团制，稍后用清水反复搓洗，把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。烤面筋批发厂家

烤串面筋批发-江苏面筋批发-范县黄河实业(查看)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是从事“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：吴经理。

