

阳泉面筋粉批发生产厂家 面筋粉批发 瑞麦嘉禾

产品名称	阳泉面筋粉批发生产厂家 面筋粉批发 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

瑞麦嘉禾教您用小麦谷朊粉制作素面筋

- 1、把面筋粉放进盆里面。
- 2、放如适量的水分次加入用筷子搅拌成絮状。
- 3、用洗干净的手活成面团。
- 4、放水开始洗面。
- 5、一个小时候后把洗面的水倒另一个盆子里面备用，太原面筋粉批发哪家有名，反复用清水洗面。
- 6、用手反复洗面，倒出来的面粉水不要扔哦，可以拿来做凉皮。
- 7、洗好的面筋。
- 8、剩下的面筋。
- 9、上锅蒸5分钟。
- 10、蒸好的面筋，可以凉拌着吃。

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，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

面筋是一种口感筋道的素食小吃，如果您有面筋粉订购需求，请联络我们的客服电话哦恭候您的来电哦

怎样用生面筋粉团炸出色香味俱全的油面筋呢？

瑞麦嘉禾教您小妙招！

面筋粉和面油炸面筋球时，阳泉面筋粉批发生产厂家，一定要在面筋粉里面添加20%以上的普通粗面粉，放上3克发酵母。先放水，再放掺均匀的面粉后，活成面团醒之发到一倍大。这样油炸出来的面筋球，才不会塌陷。

油炸：火力用中火，当油温六成熟（约160—180度）时，下入切好的面筋块。面筋块会迅速膨胀，这时要注意勤翻动面筋，把连在一起的分开，一定要注意火候，油温不能升得太快，要不然捞出的成品凉了后会发现面筋泡缩小啦！

油炸：火力用中火，当油温六成熟（约160—180度）时，下入切好的面筋块。面筋块会迅速膨胀，面筋粉批发，这时要注意勤翻动面筋，把连在一起的分开，一定要注意火候，油温不能升得太快，要不然捞出的成品凉了后会发现面筋泡缩小啦！

炸面筋的油用一般的葵花籽油、色拉油或调和油就可以啦，尽量不要用花生油，因为那样会有些发腻的，而且价格也要高出很多！

科学炸制油面筋的方法，请咨询瑞麦嘉禾客服。

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，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

活面筋粉团的时候，放多少水合适呢？

不同品牌的面筋粉，大同面筋粉批发生产商生产商，吸水度也有略微的差别，想要活出弹性十足的面筋粉，放多少水分比较合适呢？

以一斤面筋粉为例，佳硕面筋粉大概需要加1.8斤的水；沛盛面筋粉

也需要加1.7斤左右的水，大家记住面筋粉和面时水可以多放，多出的水倒出来就行，切记不能少放水的，少放水了影响您的出串率的

当然，这指的是相对合适的水量，其实根据个人口味的不同，这个量还是需要在实际操作中具体去把握的。成熟的业者，也都会根据烹饪手法的不同，有细微的调控。

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，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

选购各种品牌谷朊粉，请联络瑞麦嘉禾电话哦期待您的来电

阳泉面筋粉批发生产厂家-面筋粉批发-瑞麦嘉禾由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈

社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。瑞麦嘉禾——您可信赖的朋友，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，联系人：杨合平。