

# 面筋批发 宁夏面筋 濮阳黄河实业有限公司

产品名称	面筋批发 宁夏面筋 濮阳黄河实业有限公司
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

面筋实际上是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质，面筋批发，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。制作的时候，将面粉加入适量的水，再加少许，搅匀上劲形成面团后，再用清水反复搓洗（这也就是传说中的“洗面”）。待把面团中的活粉和其余杂质全部洗掉以后，剩下来的就是面筋了。

面筋分两种——“油面筋”和“水面筋”。将洗面得来的面筋团成球状，放入油锅中炸制而成的，就是油面筋；而投入沸水中煮熟的，则是水面筋。烤面筋所用的就是水面筋。

面筋是经过将面粉和成面团，在水中反复冲洗，将淀粉和其它杂质分离出去，剩下的就是面筋。传统的制作方法是靠手工和面和洗面，费时又费力，洗面机可以替代手工洗面筋，机器主要由机架、电机、减速机、面桶组成，可自动和面、洗面筋。

洗面机对面团形成揉搓挤压，面团形状不断变化，面筋卷批发，带动水运动，经过反复冲洗，将面团中的淀粉冲洗下来，哪有批发面筋，分离出干净的面筋。洗面机的操作非常简单，只要将干面粉倒入机斗内，可自动完成和面和洗面的全部工序，节省大量人工。机器在出厂时都已安装调试完毕，买回就可以使用。

不知道从什么时候开始，无论是哪里的美食街，都会有一个聚集了很多人的烤面筋小摊儿，在小贩的手里不停的翻动着，老远就能闻到一股香味儿。对于烤面筋这种霸主级小吃，宁夏面筋，我也一直没研究过它是怎么做的，印象中的面筋是要洗面，非常麻烦。没想到居然有面筋预拌粉这种东西的存在，才恍然大悟，烤面筋居然是这么做出来的！范县黄河实业有限公司

面筋批发-宁夏面筋-濮阳黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！