

手工面筋批发价 武陟手工面筋 黄河实业有限公司

产品名称	手工面筋批发价 武陟手工面筋 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

手工面筋的制作方法：

材料：谷元粉（就是面筋粉）盐 竹签

制作方法：

- 1.准备和面的盆，加入不烫手的温水，加点食用盐，搅拌至融化。倒入谷元粉，边倒边搅拌。
- 2.揉至成团直至面筋比较有弹性，密封饧面超过一个小时，面筋就更加有弹性了。
- 3.饧发好的面筋平铺到案板上，切成小段，武陟手工面筋，注意分开放不要黏连。
- 4.用筷子夹住一头，延一个方向缠绕，直至全部缠住，部分直接黏住即可。反复操作，直至全部缠好，注意分开，以防黏连。
- 5.全部缠好后，锅中加水烧至快开时，手工面筋批发，下入面筋，煮大概三十分钟，全部飘起捞出过凉水即可，这个步骤记得一定要全程小火，以锅中的水不沸腾为宜。烤面筋时，把面筋穿到竹签上，用刀斜着切成烤串即可。

传统的烤面筋是由洗面粉制成的，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，香味飘远，一个人的食欲。纯手工工艺制作，营养丰富，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。

在盆里倒一公斤水，加适量盐搅拌均匀。然后一点一点往水里盆里加面筋粉，一直揉，直到成一个面团为止，这时用手向外拉扯看是否筋道，纯手工大面筋批发，有弹性。将醒好的面筋放到塑料菜板或不锈钢盘子里，不要往木板上放，会粘在上面的，然后用手压成面饼，用刀切成细条状，手工面筋批发价多少钱，宽度合适就可以了。用两根筷子，夹住面筋一头缠绕4-5圈做成8cm两头长中间粗的蚕蛹状，然后用手揉匀缠绕在外部的面筋，使它更结实，让面筋融为一体。准备一口锅，将水烧开后改小火，然后从面筋串中抽取其中一根筷子后放入锅中煮一直到面筋浮起来，再抽掉另外一只筷子，然后再煮2-3分钟就可以捞出来了。旋转面筋串，用水果刀把面筋切成螺旋状，当然也可以根据个人喜好来切，但是切记要匀称，不要薄厚不均。

手工面筋批发价多少钱-武陟手工面筋-黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。“谷朮粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”选择范县黄河实业有限公司，公司位于：河南省濮阳市范县麻口工业园，多年来，黄河实业坚持为客户提供好的服务，联系人：吴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。黄河实业期待成为您的长期合作伙伴！