

武昌烤面筋加盟 烤面筋加盟电话 毛明圣

产品名称	武昌烤面筋加盟 烤面筋加盟电话 毛明圣
公司名称	武汉毛明圣餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市江岸区江汉一路59号3-3
联系电话	13419552981

产品详情

生产制作:1.将高筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，烤面筋加盟电话，分成鸡蛋大小的小面团。

2.将面团揉成细条后，把面筋的一端夹在筷子中间，绕着筷子缠绕面筋，直到缠完为止。或者将面团揉成细条后，插入长竹签或筷子，切成螺旋状。

3.往锅内放水，烧开后把面团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，直到面团全部浮上来后捞出，烤面筋加盟店，泡在冷水中即可。

4.将串好面筋的竹签或筷子置于炭火上或烤箱内进行烘烤，并在上面撒上辣椒粉、孜然粉等佐料，烤至金黄即可食用。

一般人群均可食用，尤相宜体虚劳倦、内热烦嚣渴时食用。所以，就原材料而言，烤面筋是一种对人体有益的食物。不过，孕妇及幼儿不要食用烤面筋。因为烤面筋属于碳烤食物，热量很高，多吃也容易上火，对于孕妇和胎儿的身体发育有不良影响。而且烤面筋在在制作过程中都会添加许多酱料，武昌烤面筋加盟，例如八角、五香、孜然、盐巴、酥油、辣酱，红油辣子等，幼儿由于身体发育不成熟，正宗烤面筋加盟，无法完全代谢烤制的面筋串中的有害成分，这些物质如果残留在幼儿体内会对健康产生不利影响。

烤面筋是一种传统特色小吃，常见于中小学与商业区附近。将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行处理，撒上调料、酱汁即成为烤面筋。烤面筋只是面粉加上酱汁烤制没有肉，但有着肉的香味，吃在嘴里就像是在吃烤肉一样，因而成为人们喜爱的美味佳肴。江南香烤面筋制作门槛低，制作成本小，受人欢迎，但在街头制作的烤面筋，也容易引发食品安全问题，在购买食用时应值得注意。

武昌烤面筋加盟-烤面筋加盟电话-毛明圣(推荐商家)由武汉毛明圣餐饮管理有限公司提供。武昌烤面筋加盟-烤面筋加盟电话-毛明圣(推荐商家)是武汉毛明圣餐饮管理有限公司(www.whsmms.com)今年全新升级推出的,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:毛明圣。