

烧烤面筋批发 巩义闫太有面筋串坊 昆明烧烤面筋批发

产品名称	烧烤面筋批发 巩义闫太有面筋串坊 昆明烧烤面筋批发
公司名称	巩义市夹津口闫太有面筋串坊
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市巩义市夹津口镇石井村东坡9号
联系电话	15037132319

产品详情

烤面筋是一种汉族特色小吃，常见于中小学与商业区附近。将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，烧烤面筋批发，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满口香肴。烤面筋制作门槛低，制作成本小，受人欢迎。烤面筋是一种传统特色小吃，有香辣味，孜然味。主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟，即是“水面筋”。

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，重庆烧烤面筋批发，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。

烤麸，常讹写作烤夫，是以生面筋为原料，经保温、发酵、高温蒸制而成，为常见的素食食材。烤麸呈褐黄色，多气孔有点像海绵，口感松软有弹性。

面筋的挑选方法

良质面筋呈白色，昆明烧烤面筋批发，油（炸）面筋呈黄色；多呈圆球形，大小均

匀，有弹性，质地呈蜂窝状，不黏手，无杂质。细细咀嚼具有面筋固有的滋味，无其他任何异味。挑选面筋的具体方法如下：看色泽：取面筋在散射光线下直接观察。好的面筋，颜色呈白色。油(炸)面筋呈黄色。质量较差的面筋颜色相应地变深。劣质面筋，色泽灰暗，油(炸)面筋呈深黄或棕黄色。

烧烤面筋批发-巩义闫太有面筋串坊-昆明烧烤面筋批发由巩义市夹津口闫太有面筋串坊提供。巩义市夹津口闫太有面筋串坊（www.ytymj.com）是从事“面筋串，面筋酱料，面筋烤炉，面筋竹签”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：闫经理

。