

# 面筋批发 巩义闫太有面筋串坊 烤串面筋批发

产品名称	面筋批发 巩义闫太有面筋串坊 烤串面筋批发
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

面筋长期保存方法是这样的：先将面粉掺加入及水，然后置于搅拌机内进行高速搅拌分离，使面粉中的淀粉溶于水中，而蛋白质则会形成团状而沉没水底，再将水引流排出，使淀粉随同水一起排出，而余留下来的团状蛋白质，则可经过成型加工程序，使其形成为球状，再将该球状蛋白质置入油锅内进行次油炸，烤串面筋批发，形成球状的水面筋，然后进行再一次的油炸程序，再予以捞起进行冷却风干。

长期保存面筋的方法特征是：将风干完成后的水面筋进行蒸煮，哪里批发面筋，然后将其捞起进行脱水程序，之后再予以真空包装，当包装完成后，再置入压力锅内进行高温、高压的杀菌程序，烧烤面筋批发，待其冷却后将其进行装箱，面筋批发，并进行

低温保存。

面筋实际上是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质，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。

烤面筋步骤：

1：面筋串---较好步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制等知识。

2：辣椒红油---第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：香辣酱---第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋---第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。

面筋批发-巩义闫太有面筋串坊-烤串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](http://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。