

绝味烤面筋价格 绝味烤面筋 闫太有面筋串坊

产品名称	绝味烤面筋价格 绝味烤面筋 闫太有面筋串坊
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

面筋煮制

待逐一制完后，取锅上火掺3000克清水，烧开后改微火，然后从面筋串抽掉其中的一根竹筷，再放入开水锅中煮至浮起。这时还要煮1—2分钟才逐一抽去剩下的筷子，当煮至面筋成熟且有弹性时，捞出来置凉水中，漂凉再捞出。

面筋割制

制好的面筋串再穿上竹筷，用螺旋刀法切成0.6厘米宽呈螺旋状(每只7~8圈)的面筋串。

面筋的功效与作用

面筋是介于豆类还有动物性食物之间的一种蛋白质含量非常高，无机盐含量非常高，脂肪含量很低，碳水化合物含量很低的一种特殊食物。除了油面筋以外，水面筋非常适合那些身体比较肥胖的人吃，既能有效地保证蛋白质的供给，而且热量相对来说也是比较低的。一般来说，一般人都可以吃面筋，尤其是适合那些体质比较虚弱，经常劳累的人食用，而且面筋的口感非常的劲，能够用来炒菜，火锅，绝味烤面筋价格，凉拌，烧烤，我们在做面筋的时候，如果有条件的话可以加一些猪肉结合在一起，绝味烤面筋，效果也非常的不错。

烤面筋是一种汉族特色小吃，绝味烤面筋市场，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，绝味烤面筋批发价格，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”。

绝味烤面筋价格-绝味烤面筋-闫太有面筋串坊由巩义市夹津口闫太有面筋串坊提供。行路致远，砥砺前行。巩义市夹津口闫太有面筋串坊（www.ytymj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有一定影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!