

洛阳面筋烤串批发 闫太有面筋串 面筋烤串批发

产品名称	洛阳面筋烤串批发 闫太有面筋串 面筋烤串批发
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，太原面筋烤串批发，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，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，效果也非常的不错。

咖喱味的烤面筋调料配制为：

咖喱粉50克、咖喱油30克、料酒30克、盐10克、胡椒粉3~5克、鸡精5克、香油30克、辣子面25克和洋葱粉25克，洛阳面筋烤串批发，把它们搅匀并刷在面筋上，烤好后即可食用。

烤面筋除了可以烤着吃，也可以炸着吃、煮着吃都是非常美味的。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，沈阳面筋烤串批发，麻辣鲜香，味道可与烤肉相媲美。吃后口齿留香，回味悠长，让人难以忘怀！

水面筋的保存

1、冷藏保存。水面筋确实需要保存到位，才能够确保品质不受变化，通常选择放到冰箱中保存，可以保证其品质，但是夏季的气温比较高，面筋烤串批发，放到冰箱中的时间不能超过两天，否则也会失去原有的口感，为了是保存的时间更长一些的话，可以选择把面筋用冷水过一下，然后将水沥干后放入冰箱，这样保存的时间相对会长一些，而且也不会连在一起。

2、风干保存。还可以将水面筋经过特殊的加工后风干保存，这种保存方法的时间是比较长的，首先把水面筋放入一些水和食用盐搅拌均匀，然后揉成面团状，再将其放到高温油锅中进行油炸，经过油炸后捞起来冷却风干，在放到包装袋中将其封好口保存，这种保存方法可以保存，半个月左右，而且经过这种处理后的水面筋的口感非常的特别。

3、真空保存。如果选择用真空包装的方法来对其进行保存的话，那么保存的时间是非常长的，而且也不会出现变质，这种方法适合做面筋生意的人群选择使用。要将风干后的水面筋进行蒸煮再进行脱水，然后选择用真空包装将其包

装起来，再把它放到低温处进行保存，可以直接放到冰箱的冷藏室里面。

洛阳面筋烤串批发-闫太有面筋串-面筋烤串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）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，闫太友面筋一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：闫经理。