

面筋串加盟 闫太有面筋串坊 广安面筋串

产品名称	面筋串加盟 闫太有面筋串坊 广安面筋串
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

轻撕一块60克左右的面筋团，放在掌心拍扁后，再拉成长15厘米、宽2厘米的面筋条，取出2根有棱角的竹筷，夹住面筋一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长。待缠5~7圈后，便做成长10厘米且两头稍扁、中间略厚的蛹体形状。然后轻揉面体，油炸面筋串，让面筋层间充分“融汇”。

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，广安面筋串，漂凉再捞出。

烤面筋是近年来兴起即将风行大江南北的一种特色休闲烧烤小吃食品，烤面筋原料是经过小麦深加工富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲。面筋一直以来都是我国传统的素菜食材，但烤面筋却做到了不一样的味道，明明只是用面粉加上酱汁烤制而成的面筋，竟然有着肉的香味，吃在嘴里完全就像是在吃烤肉一样，令人久吃不厌。烤面筋是较近几年非常火爆的街边特色小吃。采用高筋面粉制作而成，低脂肪，低糖，还含有不少微量元素，是一种含有很高营养价值的特色小吃。面筋的烤制过程相对来说还是比较容易的。一般先把面筋串烤到色泽金黄，批发烤面筋串，然后再刷上一点的酱料，较后再撒上一些孜然粉和辣椒面等增香调料，味道香气扑鼻，一闻就想吃。

面筋的种类

面筋因熟加工方法不同，又有多种名称。将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟

捞出，即是“水面筋”；面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出，即是“油面筋”或称“面筋泡”；将面筋保温发酵，面筋串加盟，上笼用旺火蒸熟，即是“烤麸”。烹制菜肴时要根据需要选用，如烹制素鸡等仿荤菜要选用水面筋；烹制酿馅面筋要选用油面筋。面筋既可直接烹制成菜，也可用于多种原料的配菜。

面筋串加盟-闫太有面筋串坊-广安面筋串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）是其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在闫太友面筋领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创闫太友面筋更加美好的未来。