

# 武汉烧烤面筋批发 烧烤面筋批发 闫太有面筋串

产品名称	武汉烧烤面筋批发 烧烤面筋批发 闫太有面筋串
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

步：清水里加一些，武汉烧烤面筋批发，搅匀之后少量多次的添加谷朊粉，边倒边搅拌，一直搅拌成颗粒状的时候，用手把面筋抓捏成团，边抓捏边把多余的水分倒掉，一直抓成稍微光滑的面筋团盖上保鲜膜饧上40分钟。

第二步：这个时间准备烧烤料，豆瓣酱、耗油、花椒面、孜然粉、十三香、香、鸡精、白胡椒粉、黑胡椒粉、芝麻、盐混合在一起，孜然粉可以多放一些，搅匀备用。

另外起锅烧油，油稍微有些热把辣椒面炸香，烧烤面筋批发，然后把混合好的酱料放进去炒出酱香味盛出备用，这样这个烧烤料就做好了，放的时间长一些颜色会更红亮。

第三步：面筋饧好之后不用揉，放在案板上双手按压成长方形，然后切长条，因为面筋的延展性特别好，这里切了长条之后再拦腰截断，这个长度是正好的。家里没有竹签子，就用了筷子来代替，拿一双筷子，把面筋条放在中间缠绕起来，收口收紧，然后把筷子抽出来，面筋条就做好了。

第四步：都做好之后锅内烧水，等水稍微有些温度出现小气泡的时候就把面筋条放进去煮至浮起，全程用小火来煮，浮起之后再煮三分钟关火，盛出备用。

第五步：用一根筷子穿进去面筋，重庆烧烤面筋批发，边旋转边用小刀打出螺旋纹，扯长，这样就是平时我们见到的烤面筋的样子了。

### 烤面筋的生产制作

1.将高筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。 2.将面团揉成细条后，濮阳烧烤面筋批发，把面筋的一端夹在筷子中间，绕着筷子缠绕面筋，直到缠完为止。或者将面团揉成细条后，插入长竹签或筷子，切成螺旋状。 3.往锅内放水，烧开后把面团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，直到面团全部浮上来后捞出，泡在冷水中即可。 4.将串好面筋的竹签或筷子置于炭火上或烤箱内进行烘烤，并在上面撒上辣椒粉、孜然粉等佐料，烤至金黄即可食用。

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，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，漂凉再捞出。

武汉烧烤面筋批发-烧烤面筋批发-闫太有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](http://www.ytymj.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！