

面筋烤串批发 巩义闫太有面筋串坊 西安面筋烤串批发

产品名称	面筋烤串批发 巩义闫太有面筋串坊 西安面筋烤串批发
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

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，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，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！

烤面筋加烤面筋从制作工艺、调料的配制，我们老师全部细心亲自。烤面筋并不难，关键是掌握其中的技巧。首先烤面筋原料要选好，必须用专用烤面筋粉经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐吧、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的香辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。整个烤制过程火候、时间长短定把握好，火候大会导致色泽暗，时间短了味道会不够浓，总之要把握好一个良好的尺度。一般都可以做到地道的味道。好东西人人爱吃，所以烤面筋市场广阔，且早已成熟，年轻男人女人都喜欢吃，尤其城市中白领一族的爱。但是很多地方吃不到现在还吃不到烤面筋，弥补这一空缺便是巨大商机。

步：清水里加一些，搅匀之后少量多次的添加谷朊粉，深圳面筋烤串批发，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，面筋烤串批发，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，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，沈阳面筋烤串批发，因为面筋的延展性特别好，这里切了长条之后再拦腰截断，西安面筋烤串批发，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，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。

面筋烤串批发-巩义闫太有面筋串坊-西安面筋烤串批发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，与您一起飞跃，共同成功!