

烧烤面筋批发 闫太有面筋串批发 菏泽烧烤面筋批发

产品名称	烧烤面筋批发 闫太有面筋串批发 菏泽烧烤面筋批发
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

手工面筋串的制作方法 传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过而成型的弹簧（螺旋状）的形状的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，后撒上调料即成香气扑鼻的烤面筋。其色泽金黄，表面光滑，味香性脆，吃起来鲜美可口，饭店用它配料可翻多种菜肴，保定烧烤面筋批发，家常用于佐饭、做菜、烧汤均宜。无锡民间还有个习俗，逢到节日合家团聚，菏泽烧烤面筋批发，饭桌上少不了一碗肉酿油成筋，以示团团圆圆，增加快乐气氛。含有很高的维生素与蛋白质，如塞进肉瓢烧煮，则别具风味。烧烤面筋批发

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，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。

烤面筋步骤：

1：面筋串---较好步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制等知识。

2：辣椒红油---第二步，烧烤面筋批发，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱

、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：香辣酱---第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋---第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。

烧烤面筋批发-闫太有面筋串批发-菏泽烧烤面筋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（yantaiyou888.tz1288.com）是一家从事“面筋串,面筋酱料,面筋烤炉,面筋竹签”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“闫太有”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使闫太有面筋在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！