

面筋烤串批发 闫太有面筋 济南面筋烤串批发

产品名称	面筋烤串批发 闫太有面筋 济南面筋烤串批发
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

秦椒粉（细的面）400-500克（越多越红越粘稠），蒜粉50克，黑胡椒粉50克，鸡精75克，味精70克，盐30克，绵白糖30克，以上料装入不锈钢容器内备用资料2:色拉油；2000克，鲜鸡油600克，熟白芝麻200克，孜然粉100克，六禾谷牌一滴香18克，3a香料15克

香粒50克，孜然粒70克，六禾谷牌-滴香10克

撒料：熟花生粉150克，熟芝麻粒50克，熟粉100克，孜然粉半碎150克，济南面筋烤串批发，香粉50克，大蒜粉40克，洋葱粉20克，香葱粉15克，香菜籽粉15克，黑胡椒粉20克，鸡粉50克，以上资料拌匀即可

面筋：盐20克，鸡精60克，鸡粉60克，水1000

制造：用两根筷子中心夹住切好的长条面筋一端，然后转动筷子卷起，成圆柱型，锅里加水，烧至90度左右，沈阳面筋烤串批发，放入卷好的面筋，烧至面筋飘起后在煮15分钟左右，期间要隔几分钟拌和一次，防止粘连，煮好后捞出凉水里泡至凉透，然后用切花机切完花后穿起即可。面筋烤串批发

面筋的挑选方法

看组织状态：先取样品直接观察，然后用刀切开再观察，用手指按压以感知其弹性及是否粘手。好的面筋，其组织状态多呈圆球形，大小均匀，有弹性，质地呈蜂窝状，不粘手，无杂质。质量比较差的面筋，其组织状态弹性差，不粘手，大小不均匀。劣质面筋，没有弹性，手摸时粘手，有杂质。

气味鉴别：取样品在室温下直接嗅其气味，然后切开面筋，再次嗅闻。好的面筋具有面筋应有的气味，无其任何异味。质量较差的面筋，气味平淡，稍有异味。劣质面筋有臭味、哈喇味(油炸面筋)或其他不良气味。

滋味鉴别：取样品细细咀嚼，面筋烤串批发，品尝其滋味。好的面筋具有面筋固有的滋味，无其他任何异味。质量较差的面筋，其面筋固有的滋味平淡，稍有异味。劣质面筋有酸味，苦味及其他不良滋味。

面筋长期保存方法是这样的：先将面粉掺加入及水，然后置于搅拌机内进行高速搅拌分离，使面粉中的淀粉溶于水，而蛋白质则会形成团状而沉没水底，再将水引流排出，使淀粉随同水一起排出，而余留下来的团状蛋白质，新乡面筋烤串批发，则可经过成型加工程序，使其形成为球状，再将该球状蛋白质置入油锅内进行次油炸，形成球状的水面筋，然后进行再一次的油炸程序，再予以捞起进行冷却风干。

长期保存面筋的方法特征是：将风干完成后的水面筋进行蒸煮，然后将其捞起进行脱水程序，之后再予以真空包装，当包装完成后，再置入压力锅内进行高温、高压的杀菌程序，待其冷却后将其进行装箱，并进行

低温保存。

面筋烤串批发-闫太有面筋-济南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(yantaiyou888.tz1288.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。在闫太有面筋领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创闫太有面筋更加美好的未来。