

# 闫太有面筋 批发烤串面筋 南宁烤串面筋

产品名称	闫太有面筋 批发烤串面筋 南宁烤串面筋
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

街边卖烤串面筋的小摊特别多，大多数都是推一辆三轮车，上面放上烤架，烤面筋传奇烤串面筋是中国的一种传统小吃。制作工艺非常简单，就是把面筋切成螺旋状然后刷好辣油放在火上烤。面筋的口感爽弹，非常有嚼劲，味道也十分香辣可口，因而很受大家的欢迎。

烤面筋传奇是一种特色小吃，有香辣味和孜然味。烤面筋传奇主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。面筋用面筋粉做是的做法，不用和面，不用洗面，下面就是自制烤面筋传奇的做法，烤串面筋批发价格，成品外焦里嫩，香辣十足。

先在一个大碗里倒500毫升水，加入5克食用盐，用筷子搅拌均匀，要准备250克面筋粉，边倒边搅拌。全部倒好之后下手揉，出多余的水分倒掉，然后继续揉，继续倒水，批发烤串面筋，排出里面的空气和水。揉至表面结实之后，密封放置一个小时。

### 水面筋的保存

1、冷藏保存。水面筋确实需要保存到位，烤串面筋多少钱一串，才能够确保品质不受变化，通常选择放到冰箱中保存，可以保证其品质，但是夏季的气温比较高，放到冰箱中的时间不能超过两天，否则也会失去原有的口感，为了是保存的时间更长一些的话，可以选择把面筋用冷水过一下，然后将水沥干后放入冰箱，这样保存的时间相对会长一些，而且也不会连在一起。

2、风干保存。还可以将水面筋经过特殊的加工后风干保存，这种保存方法的时间是比较长的，首先把水面筋放入一些水和食用盐搅拌均匀，然后揉成面团状，再将其放到高温油锅中进行油炸，经过油炸后捞起来冷却风干，在放到包装袋中将其封好口保存，这种保存方法可以保存，半个月左右，而且经过这种处理后的水面筋的口感非常的特别。

3、真空保存。如果选择用真空包装的方法来对其进行保存的话，那么保存的时间是非常长的，而且也不会出现变质，这种方法适合做面筋生意的人群选择使用。要将风干后的水面筋进行蒸煮再进行脱水，然后选择用真空包装将其包

装起来，再把它放到低温处进行保存，可以直接放到冰箱的冷藏室里面。

水面筋富含纤维素。水面筋中纤维素的含量也是比较丰富的，纤维素对于我们的肠道健康是比较管用的，如果自己的肠道出现了问题，比如或者是不畅的话，那么就需要补充一些纤维素来进行调节，南宁烤串面筋，在水面筋中含有的纤维素含量比较多，可以，调理肠道，出现的人群平时可以适当食用，可以促进。面筋是植物性蛋白质，由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团。稍后用清水反复搓洗，把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。油面筋用手团成球形，投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟至熟，即是“水面筋。面筋发酸还能不能吃 不能。面筋有酸味，说明变质了。高碳水化合物的食物在微生物的作用下会分解产生单糖、双糖、有机酸、醇、醛类物质，就会发出酸味，食物在家庭储存过程中出现了酸味，通常意味着食物受到了微生物的污染，发生了变质，不宜继续食用。

闫太有面筋(图)-批发烤串面筋-南宁烤串面筋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)为客户提供“面筋串,面筋酱料,面筋烤炉,面筋竹签”等业务,公司拥有“闫太有”等品牌,专注于其它等行业。欢迎来电垂询,联系人:杨经理。