

面筋烤串批发成都 闫太有面筋串 面筋烤串批发

产品名称	面筋烤串批发成都 闫太有面筋串 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

因为太爱吃街边的烤面筋，但是又懒得出门，外卖送来的又没有了热气，少了。于是常常就自己做。这么大的面团，变的这么小，对，你没有看错，便是这么小，洗了好久好久，用了好多水。揉点酵母进入，让它和面筋交融在一起，差不多一夜吧，如果想快点能够放在温暖点的当地。发酵之后蒸熟便是面筋啦。自己做真的太麻烦了，并且成本也高，面筋烤串批发北京，尽管说洗面筋剩下来的水，静置一夜后能够拿来凉皮，但是蒸十张皮有五张都是破的。真的太难了。

烤面筋迷人的当地在于滋滋冒油的时候，外表稍微焦黄，那发出出来的香气，趁热咬一口，那种带着小麦香气的干劲，芝麻的香气和孜然这样蛮横的香料在一起，真的，你拿猪肉来我都不会跟你换！尽管这样的小吃随处可见，但是每次看见仍是忍不住要买一个。面筋烤串批发

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，香粉50克，大蒜粉40克，洋葱粉20克，香葱粉15克，面筋烤串批发哈尔滨，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，面筋烤串批发，成圆柱型，锅里加水，烧至90度左右，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

步：和面。制作面筋串所用的不是蒸馒头用的面粉.而是做面筋专用的：谷朮粉（也叫面筋粉）.这是一种经过工业提取而得到的面粉.这种面粉蛋白质含量且高.吸水性好，所以经揉制后才能形成柔软而有弹性的面筋。

第二步：缠面筋。切一块30克左右的面筋团，面筋烤串批发成都，放在手心拍扁后.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，开始缠面筋，具体操作步骤视频里面有。

第三步：煮面筋。烧开后把面筋放入.开锅浮起后关小火，当煮至面筋成熟且有弹性时，捞出来置凉水中，漂凉再捞出。

第四步：切面筋。等面筋在凉水里凉透以后（凉的越透越好切翻）。取制好的面筋串再穿上竹筷.用螺旋刀法切成0.6厘米米宽呈螺旋状（每只7-8圈）的面筋串。

第五步：串面筋。将竹签从面筋的中间穿入，具体要领看视频操作。

面筋烤串批发成都-闫太有面筋串-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）位于河南省郑州市巩义市夹津口镇石井村东坡9号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前闫太有面筋在其它中享有良好的声誉。闫太有面筋取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。闫太有面筋全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

。