

闫太有面筋串坊 面筋烤串市场 周口面筋烤串

产品名称	闫太有面筋串坊 面筋烤串市场 周口面筋烤串
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

说起烤面筋，可能很多人都不知道它的“身世”，而烤面筋却是由乾隆时代就流传至今，已经拥有两百多年历史的传统小吃。据说烤面筋的创始人是一位尼姑，她创造出这种美食的烹饪手法是油炸的，后来在民间广为流传，面筋烤串批发价，发展出来，煎、炒、红烧等各种款式，直到现在，还出现了加入孜然和辣椒粉烧烤的烹饪手法。在很多朋友的面前说到烧烤的时候，可能很多人联想到的就是叫上三五个朋友，面筋烤串厂家，一起去烧烤摊一边撸串，一边喝酒聊天。而烤面筋的出现似乎打破了这个局面，有的人，特别是年轻人，会只为了吃烤面筋去烧烤摊，于是就出现了这样的一类人，吃烧烤不一定要配啤酒，只为了品尝烧烤这种烹饪手法做出的美食。

如果没有谷朊粉，可以用洗面的方式获得面筋。

做法：

- 1、把面揉成面团，要软硬适度。
- 2、将揉好的面团放置1个小时；
- 3、加水开始洗面（揉压面团），洗到水变白白地，就将其倒入另一个大盆中，继续加水洗面团；
- 4、洗面团的目的就将淀粉充分洗出来，周口面筋烤串，然后剩的就是面筋。
- 5、洗出的淀粉水需要沉淀后，把水倒掉，剩下的就可以加工成凉皮。

谷朊粉又称小麦面筋蛋白，面筋烤串市场，是将小麦面粉中的蛋白质分离、提取并烘干而制成的一种粉末状产品。谷朊粉主要由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，其蛋白质含量高达75%~85%，含有人体需要的十

五种氨基酸，适用广泛，不仅是面包、面条、鱼肉制品、豆制品、方便面等多种食品的重要基础原料，同时也是水产饲料的基础原料。

面筋的挑选方法

良质面筋呈白色，油（炸）面筋呈黄色；多呈圆球形，大小均匀，有弹性，质地呈蜂窝状，不黏手，无杂质。细细咀嚼具有面筋固有的滋味，无其他任何异味。挑选面筋的具体方法如下：看色泽：取面筋在散射光线下直接观察。好的面筋，颜色呈白色。油(炸)面筋呈黄色。质量较差的面筋颜色相应地变深。劣质面筋，色泽灰暗，油(炸)面筋呈深黄或棕黄色。

闫太有面筋串坊(图)-面筋烤串市场-周口面筋烤串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）有实力，信誉好，在的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进闫太有面筋和您携手步入辉煌，共创美好未来！