

临沂烧烤面筋批发 烧烤面筋批发 巩义闫太有面筋串坊

产品名称	临沂烧烤面筋批发 烧烤面筋批发 巩义闫太有面筋串坊
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

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。将面筋粉经过面筋卷机成型、切割而成型的弹簧（螺旋状）的形狀的食物坯料，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。

面筋原料（蛋白质含量高达80%以上）采用小麦蛋，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的专用烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。纯手工工艺制作，濮阳烧烤面筋批发，营养丰富、干净卫生。制成后，一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，吃后口齿留香，回味悠长。

烤面筋的制作步骤

首先我们来做面筋，取一个大碗，加入300克温水，加入30克盐，充分搅拌融化后，倒入谷朊粉，这个倒法很有讲究的，一定要分多次少量倒，每倒一次，就充分搅拌，直到把碗中的水分全部吸干，搅拌均匀后，用保鲜膜盖住，醒三十分钟。

然后，三十分钟后，把面团分成一个一个的小面剂，拿一双筷子，均匀的卷在筷子上，抽出筷子，起锅烧水，水开后把面筋卷下入，大火煮二十分钟，捞出控水。

第三步，拿来烧烤签子，把面筋卷一个一个的穿起来，用刀划成螺丝纹，更好入味，面筋就制作完成了。

第四步，临沂烧烤面筋批发，将孜然粉，烧烤料，辣椒面，白芝麻，充分搅拌均匀备用，起锅，锅中加入植物油500克，油温八成热时，分多次浇在拌匀的料粉当中，每浇一次就搅拌一下，这样保证上下调料都能接触到热油，更加有味道。

第五步，取来改好刀的面筋，在烧烤料中浸泡一下，放入烧烤盘中，烤箱加入200度，放入面筋，五分钟后，即可出炉，家常烤面筋就制作完成了。

烤面筋是今年商场上的小吃，每个摊点都是生意火爆，大有压过烤肉串的架势。面筋富含植物蛋白，营养丰富，口感筋道，有嚼劲，把的烧烤专用面筋做成各种形状，重庆烧烤面筋批发，放入的调猜中腌制，并串成一串，然后在火上烧烤。在烤好的面筋上再刷上的调味酱，撒上各种口味的撒料.....色美味醇，口感、滋味能够和烤肉媲美。烤面筋的烹制方式多样，烧烤面筋批发，能够烤着吃，也能够炸着吃，滋味同样鲜美。

临沂烧烤面筋批发-烧烤面筋批发-巩义闫太有面筋串坊(查看)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)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！