

# 香辣面筋串 闫太有面筋串坊 香辣面筋串生产厂家

产品名称	香辣面筋串 闫太有面筋串坊 香辣面筋串生产厂家
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

烤面筋加烤面筋从制作工艺、调料的配制，我们老师全部细心亲自。烤面筋并不难，关键是掌握其中的技巧。首先烤面筋原料要选好，必须用专用烤面筋粉经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤制过程中刷上孜然、盐吧、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的香辣酱，红油辣子，香辣面筋串生产厂家，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，香辣面筋串批发价，勾人食欲。整个烤制过程火候、时间长短定把握好，火候大会导致色泽暗，时间短了味道会不够浓，总之要把握好一个良好的尺度。一般都可以做到地道的味道。好东西人人爱吃，所以烤面筋市场广阔，香辣面筋串，且早已成熟，年轻男人女人都喜欢吃，尤其城市中白领一族的爱。但是很多地方吃不到现在还吃不到烤面筋，弥补这一空缺便是巨大商机。

烤面筋作为一个流行于街头的特色小吃，深受消费者的喜爱，其味道香辣，撒上孜然，放到炭火上进行烤制，面筋串呈螺旋状，让人看着就忍不住想来上一口。

现在市面上很多都是机制面筋串，手工的面筋串口感好，但是做工没有机器快，所以很多商家都不自己制作，下面就来给大家分享手工面筋串的制作方法。

面筋制作有两种方法：

方法一：用高筋粉加冷水和成面团，接着放到清水中揉搓，淘洗至少三到五次左右，直到面团洗去淀粉呈丝瓜状时，批发香辣面筋串，取出来盖上湿布醒半个小时备用。

方法二：直接选用纯面筋粉，市面上都有卖的，这种面筋粉加入清水搅拌几分钟直接就是面筋团，然后放置半个小时备用就可以。

## 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，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。

香辣面筋串-闫太有面筋串坊-香辣面筋串生产厂家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](http://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！