

濮阳绝味烤面筋 绝味烤面筋厂家 闫太有面筋

产品名称	濮阳绝味烤面筋 绝味烤面筋厂家 闫太有面筋
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

无论是商场，超市，广场，濮阳绝味烤面筋，公园，绝味烤面筋价格，街道，夜市旁等摆摊经营，还是商业街，闹市区小吃店，我们经常看见面筋串的影子。那么面筋串是怎么做出来的呢？

首先说一下做面筋所需要面粉的选择，一般都是用谷朮粉（也叫面筋粉），当然也可以用普通面粉洗面制取面筋。现在以面筋粉为例制作烤面筋所需的面筋卷：

一、和面

1、加水活

（1）取面筋粉一公斤倒到和面盆里，加适量盐搅拌均匀。

（2）慢慢加水活一个小面筋团然后和滚雪球一样慢慢一层一层往上擀干面筋粉直到面粉都沾到水活成一个大的面筋团。

2、加面活

（1）盆里倒水一公斤，加适量盐搅拌均匀。然后一点一点往水里盆里加面筋粉直到和成面筋团为止。

二、煮面筋

1、将醒好的面筋放到塑料菜板或者不锈钢盘子上。不要往木板上放，木板吸水放上去就会粘到木板上的。

2、压成面饼，用刀切成25克左右的条。当然大小可以您自己来控制。

3、用手再把面筋条往长拉一拉，取两根有棱角的竹筷子，夹住面筋条一头拉长面筋并往筷子身上缠绕

此时需要不断拉长面筋条使其变得更长、更宽、更薄待缠绕5~7圈后便做成8cm长两头略细中间略粗的蚕蛹形状，然后用手轻柔面筋体，让面筋层充分融汇。

4、准备一口大点的锅将水烧开后改微火，绝味烤面筋厂家，然后从面筋串中抽掉其中一根筷子再放入锅中煮至面筋串漂浮起来，然后再煮1~2分钟再逐一抽掉剩下的另外一只筷子。当煮至面筋成熟且有弹性的时候就可以出锅了，时间大概还要15分钟左右。

面筋在传统面筋的基础之上增加了独特秘方形成了别具一格的特色美食，吸引了众多美食爱好者，对于投资商来说是明智的加盟选择。当然在加盟之前了解面筋怎么加盟和面筋传奇烤面筋如何加盟十分重要，了解之后才可以做出相应的准备工作。

烤面筋加盟

下面小编就将面筋怎么加盟，面烤面筋如何加盟为投资商答疑解惑，作出详细信息介绍。

- 1.以电话和网络等形式进行预约，详细了解相关加盟信息。
- 2.去总店进行实地考察，了解商圈位置以及详细考察市场环境，与专业人员进行面对面交谈。
- 3.把个人资料以申请书的形式递交总公司等待审核，审核通过与相关人员商谈合作方面的相关事项。
- 4.达成共识，签订合同并且缴纳相应加盟费用。

将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炉火上进行烤制，撒上调料、酱汁即成。烤面筋是很有市场的，操作较简单，利润较大的特色小吃，市面上的85%以上，差不多买半成品直接烤制即可售卖，无论大城市还是农村，绝味烤面筋市场，男人、孩子还是上班一族，有着比较广阔的消费市场。烤面筋每小时可以制作100多串，每串售价3元，成本仅0.5元左右，如坚持每天销售500串，每月的利润很轻松盈利万元，天天经营年利润相当可观！学习烤面筋技术，无论您以前有没有经验，男女老少~2人均轻松操作。

濮阳绝味烤面筋-绝味烤面筋厂家-闫太有面筋(推荐商家)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)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。