

穿面筋的竹签批发价 上海穿面筋的竹签 闫太有面筋串坊

产品名称	穿面筋的竹签批发价 上海穿面筋的竹签 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

咖喱味的烤面筋调料配制为：

咖喱粉50克、咖喱油30克、料酒30克、盐10克、胡椒粉3～5克、鸡精5克、香油30克、辣子面25克和洋葱粉25克，把它们搅匀并刷在面筋上，烤好后即可食用。

烤面筋除了可以烤着吃，也可以炸着吃、煮着吃都是非常美味的。一串色泽金黄红亮的烤面筋吃到嘴里油滑松软，麻辣鲜香，味道可与烤肉相媲美。吃后口齿留香，回味悠长，让人难以忘怀！

面筋串成形制作方法：

取出面筋团60克左右，放在掌心，拍扁，然后拉成长15厘米，宽2厘米左右的面筋条，接着用带有棱角筷子，夹住面筋的一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需要不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长，缠绕六七圈后，便做成长10厘米左右且两头扁，中间厚的蛹体形状，然后轻柔面体，让面筋层间充分融汇。

面筋串的煮制方法：

待面筋都做好后，锅里加入水，烧开，然后用小火，把面筋串中的一只筷子取出，放入锅中煮，直到面筋串漂浮起来，然后小火再煮10分钟即可，关火后，让面筋串在锅内直到变凉就行了。

面筋串的切制方法：

把面筋从锅中捞出，摆在案板上，切对刀，穿面筋的竹签供应商，切的时候要注意不要切断了，切好后，就可以准备烤制，享受美味了。

面筋串的手工制作相比机器来说会稍显麻烦，穿面筋的竹签批发商，不过手工制作的烤面筋更受消费者喜爱，手工制作的大面筋串吃起来过瘾，好吃，爱动手的小伙伴们，想在家吃上烤面筋，可以按照这个方法自己做着吃哦！

烤面筋是本年商场上的小吃，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，上海穿面筋的竹签，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，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，能够烤着吃，也能够炸着吃，滋味同样鲜美。

穿面筋的竹签批发价-上海穿面筋的竹签-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！