

太原面筋竹签 闫太有面筋 面筋竹签厂家

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 太原面筋竹签 闫太有面筋 面筋竹签厂家 |
| 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，面筋竹签多少钱，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，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。

轻撕一块60克左右的面筋团，放在掌心拍扁后，再拉成长15厘米、宽2厘米的面筋条，取出2根有棱角的竹筷，夹住面筋一头，拉长面筋并往筷身上缠绕，此时需不断地拉动面筋条使其变得更薄、更宽、更长。待缠5~7圈后，便做成长10厘米且两头稍扁、中间略厚的蛹体形状。然后轻揉面体，让面筋层间充分“融汇”。

煮制：待逐一制完后，取锅上火掺3000克清水，烧开后改微火，然后从面筋串抽掉其中的一根竹筷，再放入开水锅中煮至浮起。这时还要煮1-2分钟才逐一抽去剩下的筷子，当煮至面筋成熟且有弹性时，捞出来置凉水中，漂凉再捞出。

烤麸和面筋的区别

烤麸是用带皮的麦子磨成麦麸面粉，面筋竹签厂家，而后在水中搓揉筛洗而分离出来复的面筋，经发酵蒸熟制成的，而面筋是将面粉加入适量水、少许，面筋竹签价格，搅匀上劲，形成面团制，太原面筋竹签，稍后用清水反复搓洗，把面团中的淀粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。

烤麸，常讹写作烤夫，是以生面筋为原料，经保温、发酵、高温蒸制而成，为常见的素食食材。烤麸呈褐黄色，多气孔有点像海绵，口感松软有弹性。

太原面筋竹签-闫太有面筋-面筋竹签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）是其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在闫太有面筋领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创闫太有面筋更加美好的未来。