

巩义闫太有面筋串坊 沈阳烤面筋串批发 烤面筋串批发

产品名称	巩义闫太有面筋串坊 沈阳烤面筋串批发 烤面筋串批发
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

如果没有谷朊粉，可以用洗面的方式获得面筋。

做法：

- 1、把面揉成面团，要软硬适度。
- 2、将揉好的面团放置1个小时；
- 3、加水开始洗面（揉压面团），洗到水变白白地，就将其倒入另一个大盆中，继续加水洗面团；
- 4、洗面团的目的就将淀粉充分洗出来，沈阳烤面筋串批发，然后剩的就是面筋。
- 5、洗出的淀粉水需要沉淀后，把水倒掉，烤面筋串批发，剩下的就可以加工成凉皮。

谷朊粉又称小麦面筋蛋白，是将小麦面粉中的蛋白质分离、提取并烘干而制成的一种粉末状产品。谷朊粉主要由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，其蛋白质含量高达75%~85%，含有人体需要的十五种氨基酸，适用广泛，不仅是面包、面条、鱼肉制品、豆制品、方便面等多种食品的重要基础原料，新乡烤面筋串批发，同时也是水产饲料的基础原料。

烤面筋是一种特色小吃，有香辣味和孜然味。烤面筋主要是将面筋制作成螺旋状坯料，放置于炭

火上进行烘烤，撒上调料、酱汁即成。面筋用面筋粉做是的做法，不用和面，不用洗面，下面就是自制烤面筋的做法，成品外焦里嫩，香辣十足。

先在一个大碗里倒500毫升水，加入5克食用盐，用筷子搅拌均匀，要准备250克面筋粉，边倒边搅拌。全部倒好之后下手揉，出多余的水分倒掉，然后继续揉，继续倒水，排出里面的空气和水。揉至表面结实之后，密封放置一个小时。

然后找一个空碗，加上4勺辣椒粉，放2勺孜然粉，再放适量的盐，白糖，白芝麻，把刚烧好的热油分3次浇进去，搅拌均匀，这样子味道更佳。

面团醒发好之后整理成长方形，分成20个剂子，取一个剂子，面朝上用筷子夹住防落，拴上筷子的一头一边拉伸，面筋一边缠绕。收口处捏紧，防落。开大火把水烧到冒小泡，然后转成小火防止粘连。轻微翻动几下。

面筋串调料配制：

取辣椒面100克、盐20克、鸡精15克、花椒粉10克和色拉油120克，把所有的调料都放入调料缸充分搅匀。另备孜然粉100克。

把面筋用铁钎串上。放在装有炭火的铁槽上面，刷上对好的调料，石家庄烤面筋串批发，再撒上孜然粉烤约2分钟，至红润油亮即可。

为迎合不同人的口味，还可制作海鲜味和咖喱味的烤面筋。海鲜味的调料配制如下：取蚝油50克、柱侯酱50克、鲜汤30克、葱油50克和盐5克，把它们搅匀并刷在面筋上，烤好后用生菜包着吃。

巩义闫太有面筋串坊(图)-沈阳烤面筋串批发-烤面筋串批发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)在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，闫太有面筋一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：杨经理。