

# 香辣面筋串 巩义闫太有面筋串坊 香辣面筋串批发价

产品名称	香辣面筋串 巩义闫太有面筋串坊 香辣面筋串批发价
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

将面粉放入容器中，按重量将60%的面粉加入水中(水中1%的盐)。然后站立1小时，夏天的时间可以短一点，防止酸。加水不宜太多，以免蛋白过迟在水中黏附分散，给操作带来困难，也会影响面筋的提取率。

将面团放入毛孔中，用筛子或布将水倒在上面。揉面时，淀粉和水一起流动。洗涤次数越多，淀粉包合率越低，蛋白质组成越高，质量越好。一般洗3~5次。洗净的面粉水含有大量的淀粉，可以通过沉淀得到。湿面筋的含水量为38%，蛋白质含量约为60%，表面光滑，足部有弹性，韧性好产

手工面筋串批发商认为添加面粉的配方是:面筋湿10公斤，面粉2.0~2.9公斤，少许盐。搅拌7~8分钟，然后切成小块，这样小的球，初次进入油温度90~100 油，炸3~5分钟，球的破皮肤的外层，删除，然后130~240 油的油温，然后煎10分钟出锅。

面筋是一种植物性蛋白质，有麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，形成面团，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。油面筋用手团成球形，投入热油锅内炸到金黄捞出即成。

筋是一种植物性蛋白质，有麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，香辣面筋串批发商，搅匀上劲，香辣面筋串，形成面团，稍后，用清水反复搓洗，把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋，将洗好的面筋投入沸水锅内煮80分钟到熟，即是“水面筋”。

水面筋做法指导：水面筋的结构类似肌纤维，经适当处理后，可用以制成素鸡、素鹅等素仿荤菜式。

面筋生产是从小麦粉中提取凝结蛋白的过程。一般面粉含水分8~12%，淀粉60~80%，蛋白质8~15%。每100公斤面粉可获得约25公斤湿面筋和58公斤小麦淀粉。

面筋是一种植物性蛋白质，有麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许，搅匀上劲，香辣面筋串多少钱一串，形成面团，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。油面筋用手团成球形，香辣面筋串批发价，投入热油锅内炸至金黄色捞出即成。

油面筋适合人群：一般人群均可食用，尤适宜体虚劳倦、内热烦渴时食用。

油面筋食疗作用是油面筋性凉、味甘；有和中、解热，止烦渴的功效。

香辣面筋串-巩义闫太有面筋串坊-香辣面筋串批发价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)) 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！