

烤面筋的竹签批发 昆明面筋竹签批发 闫太有面筋串坊

产品名称	烤面筋的竹签批发 昆明面筋竹签批发 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

传统的烤面筋是将面粉经过水洗得到的面筋进行制作的，而现在已经用面筋粉（谷朊粉）代替了。将面筋粉经过面筋卷机成型、切割而成型的弹簧（螺旋状）的形的食物坯料，经过拌、淹、蒸、煮、烤等工艺处理，烤面筋的竹签批发，烤制过程中刷上孜然、盐巴、酥油，随着火候加大香气渐渐四溢缭绕，再刷上精心熬制的专用烤面筋辣酱，红油辣子，边烤边刷的过程中会发出吱吱的响声，香味远飘，勾人食欲。

无论是商场，超市，广场，公园，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，味道非常诱人。

面筋串其实就是面筋，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成，其营养成分尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种微量元素。

面筋的具体制作方法

- 1，面筋的成型：扯下一块醒好的面团，大概为50克的重量，扯成宽约两厘米长约15厘米的条状，用两根竹签夹住这个面片的一端，然后拉动面片缠在竹签上面，大概能缠8-10圈，缠成那种蝉蛹的形状。
- 2，面筋的煮制：缠好的面筋就可以下锅煮制了，锅里加入适量清水，水开后改为中小火，然后将面筋入锅，抽掉其中的一根竹签，等到面筋飘上来的时候再抽掉另一根竹签，这时面筋就已经煮的差不多了。捞出来之后放入冷水中，这一步也很重要。
- 3，面筋煮熟之后的再次加工：这时的面筋就算是做好了，只差后的成型了。将浸泡在冷水中的面筋取出

来，串上竹签，用刀切成0.5公分厚度的螺旋形，注意厚度一定要均匀。这样面筋就算正式做成了，这时把它重新放入冷水中备用，烤制时串上竹签即可。

和面；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，一直揉，昆明面筋竹签批发，直到成一个面团为止，这时用手向外拉扯看是否筋道，有弹性。切面筋条；将醒好的面筋放到塑料菜板或不锈钢盘子里，不要往木板上放，烤面筋竹签批发，会粘在上面的，然后用手压成面饼，用刀切成细条状，宽度合适就可以了。缠面筋；用两根筷子，夹住面筋一头缠绕4-5圈做成8cm两头长中间粗的蚕蛹状，然后用收揉匀缠绕在外部的面筋，使它更结实，面筋竹签批发价格，让面筋融为一体，煮面筋；准备一口锅，将水烧开后改小火，然后从面筋串中抽取其中一根筷子后放入锅中煮一直到面筋浮起来，再抽掉另外一只筷子，然后再煮2-3分钟就可以捞出来了。切割；煮好后放到凉水里凉透，取一根筷子把面筋卷穿到上面，取水果刀一边转圈一边切，后放到烧烤炉上烤，烤了10分钟后抹上辣椒油再接着烤，再烤五分钟后洒少许盐，就可以了。

烤面筋的竹签批发-昆明面筋竹签批发-闫太有面筋串坊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。