

# 烤串面筋批发价 闫太有面筋 攀枝花烤串面筋

产品名称	烤串面筋批发价 闫太有面筋 攀枝花烤串面筋
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

面筋在我们的日常生活中是一种非常常见的食物，我们都吃过凉皮或者是凉面，其中必不可少的一种材料就是面筋了。面筋很容易吸收汤汁，吃起来非常的饱满，而且由于做法的不同，面筋的味道也是不一样的，其实我们自己在家里就可以制作手工面筋串，是非常容易的，而且面筋的营养价值也很高我们都知道水麸质，我们经常吃它，但是我们知道它的营养价值吗?谷蛋白是一种由谷蛋白和小麦面筋组成的植物蛋白。把面粉和一些水和一点盐混合成一个面团。之后，用水反复擦洗面团中的面粉和其他杂质。剩下的是谷蛋白。水面筋的营养分析:面筋的营养成分，尤其是蛋白质含量，高于瘦肉、鸡肉、鸡蛋和大多数豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量的食品。

谷元粉就是活性面筋粉，制作面筋的时候一般都是需要加入谷元粉的。制作面筋的时候要用五把生粉和三把谷元粉的比例进行配比。然后还要放一个鸡蛋和适量的盐。之后把面粉和面揉好。一般面揉到像蔫了的气球就可以了。这个时候把水烧开，然后把面切成条放入锅中煮。等到面条蓬松后就可以出锅了。制作的时候一定要注意控制谷元粉和面粉的配比度，否则制作的面筋不会好吃的。

面筋是一种口感比较好的食物。面筋可以使用烤的方法来进行制作。烤面筋的时候火一定不能有明火，是用没有明火的炭火来进行烤制。烤面筋的过程中除了要控制好火的温度外，还要不停的翻转面筋，让面筋均匀的受热。在翻转的过程中要刷上耗油来保证面筋不被烤干，这样会影响面筋的口感。等到面筋被烤制到八分熟的时候就可以放上孜然粉和辣椒粉，烤串面筋市场，这样烤面筋就做好了。

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，烤串面筋批发价，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，烤串面筋批发，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，攀枝花烤串面筋，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。

烤串面筋批发价-闫太有面筋-攀枝花烤串面筋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！