

# 烤串面筋生产厂家 吉林面筋批发 濮阳黄河实业有限公司

产品名称	烤串面筋生产厂家 吉林面筋批发 濮阳黄河实业有限公司
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

## 产品详情

目前国人早餐时所食用的主食仍旧以稀饭为主，而其所搭配的菜肴又以面筋为较多，因为面筋含有相当丰富的蛋白质，烤串面筋生产厂家，又能够提供人体每日所需的营养成份，故不论对于小孩或大人都具有相当大的助益，更何况现今素食的人口也日渐增多，而面筋又是非常适合的素食食品，所以面筋已不仅仅是拘限于早餐才可以食用，甚至于三餐皆可以食用。

面筋是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质，由蛋白质和麦谷蛋白质组成。将面粉加入适量水、少许盐，烤串面筋厂家，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，河南烤面筋批发厂家把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。面筋的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，半成品面筋串厂家批发，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。

面筋是一种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。面筋的营养成分，吉林面筋批发，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、钾等多种微量无素，是传统美食。

每100克油面筋营养成分：

490千卡；蛋白质26.9克；脂肪25.1克；碳水化合物40.4克；膳食纤维1.3克；硫胺素0.03毫克；核黄素0.05毫克；烟酸2.2毫克；维生素E7.18毫克；钙29毫克；磷98毫克；钾45毫克；钠29.5毫克；镁40毫克；铁2.5毫克；锌2.29毫克；硒22.8微克；铜0.5毫克；锰1.28毫克。

烤串面筋生产厂家-吉林面筋批发-濮阳黄河实业有限公司由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司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！