

纯手工大面筋批发 范县黄河实业 鹤壁手工面筋

产品名称	纯手工大面筋批发 范县黄河实业 鹤壁手工面筋
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

众所周知，面筋粉是一种活性面筋粉，手工面筋批发，可作为多种食品添加剂使用。蛋白质含量超过75%，含有人体所需的氨基酸和均衡的成分。是一种营养丰富、品质优良、价格低廉的植物蛋白源。不含胆固醇，可防止胆固醇沉积在血管壁上，降低胆固醇含量。它还含有磷脂，手工面筋串批发，对神经活动很重要。蛋白产品还含有丰富的钙、磷、钾、镁、铁、锌和其他微量元素、谷蛋白产品可以制成各种肉食和素食的口味和营养快餐，不仅可以丰富人们的生活内容，并能减少胆固醇的摄入，具有广阔的市场前景。

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，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，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。

家里不是很多的人想吃，但是怎么煮，怎么蒸的呢，鹤壁手工面筋，热油凉的了，刚煮的这种就要清楚了。热油凉的吃起来很筋道。蒸面筋，什么都不要，重要的是：没有盐、没有味精。蒸面筋如果煮烫的话，盐的气味就会让面筋颜色会变得不舒服，但是如果快速的做出好吃的味道，我们不妨和面筋面料齐放，把面筋切成大小相同的长度。面粉，酵母，纯手工大面筋批发，盐。制作方法:青笋切丝。冬瓜去皮去蒂切丝。提前的时间预先搅拌。将鸡蛋和酵母搅拌均匀。加入适量的盐。加入食用油，加入生粉勾芡。将锅里的水倒入微波炉，加入一大勺的水。将白芝麻倒入砂锅中。大火烧开。小火放入容器中。

纯手工大面筋批发-范县黄河实业-鹤壁手工面筋由范县黄河实业有限公司提供。纯手工大面筋批发-范县黄河实业-鹤壁手工面筋是范县黄河实业有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情，请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：吴经理。