

# 鲜面条家用面条 粮匠 郑州鲜面条

产品名称	鲜面条家用面条 粮匠 郑州鲜面条
公司名称	河南粮匠食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县产业集聚区诚信大道中段南侧
联系电话	17703707370 17703707370

## 产品详情

所以，选挂面重要的一点就是看营养成分表中的钠含量，尽可能选择钠含量低一些的。例如下图左边这种普遍存在，钠含量会更高。而右边这款钠较低，属于凤毛麟角的啦！也是比较良心了。

花样面条：看含量与性价比

普通挂面本质大同小异，鲜面条富含维生素，没有太多营销空间。不过在普通挂面中添加各种原料，就可以衍生出许多花样。例如添加鸡蛋粉、大豆粉、荞麦粉、绿豆粉、小米粉、玉米粉、豌豆粉、番茄粉、香菇粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉等等，鲜面条批发，就可以做出相应的“鸡蛋面”、“杂粮面”、“蔬菜面”……名字虽然好听了，但添加多少就不一定了。有的能在50%以上，有的只有区区1%的样子。

这种颜色是蔬菜或杂粮本身的颜色，鲜面条家用面条，又具有清香的味道和宜人的天然色泽。不添加任何的添加剂，使外观更加吸引消费者，让消费者放心购买。蔬菜面条不但可以增加营养性，更能提高消费者的食用欲望，而且面粉本身存在着营养缺陷，所以添加其他粉质，可也改善面条质构、加工性能和营养特性。所以，保健营养面条是当今面条发展的必经之路。

研究表明，郑州鲜面条，面条的弹性和面粉中的蛋白质关系密切；而面粉的蛋白质含量及面筋的质量，都和小麦的品种有关。一般来说，面粉中的蛋白质含量越高，在什么添加剂都不加的情况下，它的韧性和弹性越好。但维生素和矿物质含量跟筋道程度完全没有关系。很多非常筋道的面条，其维生素含量甚至比普通面条还要低。但维生素和矿物质含量跟筋道程度完全没有关系。

鲜面条家用面条-粮匠(在线咨询)-郑州鲜面条由河南粮匠食品有限公司提供。河南粮匠食品有限公司实力

雄厚，信誉可靠，在河南 商丘 的面条等行业积累了大批忠诚的客户。粮匠带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！