

山东火锅面筋 恒康食品有限公司 火锅面筋生产厂家

产品名称	山东火锅面筋 恒康食品有限公司 火锅面筋生产厂家
公司名称	滑县恒康食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省滑县镇路营村
联系电话	18106573192 18106573192

产品详情

面筋粉和谷朊粉是一种产品，只是两种叫法而已，就像人有大小名字一样，面筋粉是一个人的小名，火锅面筋批发市场，很多亲近的人会叫自己小名就是面筋粉，而谷朊粉就像一个人的大名，比如同学，同事什么的都叫谷朊粉了，面筋粉的蛋白含量很高，高达80%以上，而且脂肪很低很低，面筋粉不止能做面筋串，还能做像海绵一样的面筋块也叫烤麸呢！想在家里吃面筋块也叫烤麸咋办啊！

做面筋的整个流程中复杂的，山东火锅面筋，辛苦的是面筋成型，火锅面筋供货电话，面筋切割这两个步骤。这两个步骤对制作面筋效率的影响也是。悦来食品机械经过多年研发，终于研发出来面筋自动缠绕成型机，面筋螺旋切割机这两台机器。面筋自动缠绕成型机一个小时可以做1000串左右，大大提高了效率，一台机器比三个人做的还多，而且成本要比人工低很多。螺旋切割机一个小时切割4000串，是人工切割速度的十倍！大大降低了成本，使面筋批发商获得更多的利润。

面筋的挑选方法

良质面筋呈白色，油（炸）面筋呈黄色；多呈圆球形，大小均匀，有弹性，质地呈蜂窝状，火锅面筋生产厂家，不黏手，无杂质。细细咀嚼具有面筋固有的滋味，无其他任何异味。挑选面筋的具体方法如下：看色泽：取面筋在散射光线下直接观察。好的面筋，颜色呈白色。油(炸)面筋呈黄色。质量较差的面筋颜色相应地变深。劣质面筋，色泽灰暗，油(炸)面筋呈深黄或棕黄色。

山东火锅面筋-恒康食品有限公司-

火锅面筋生产厂家由滑县恒康食品有限公司提供。滑县恒康食品有限公司实力雄厚，信誉可靠，在河南安阳的调味香料等行业积累了大批忠诚的客户。恒康食品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！

