

谷朊粉报价 谷朊粉 北京瑞麦嘉禾有限公司

产品名称	谷朊粉报价 谷朊粉 北京瑞麦嘉禾有限公司
公司名称	北京瑞麦嘉禾商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号
联系电话	15011435233 15011435233

产品详情

40目面筋粉沛盛

谷朊粉在食品领域中应用十分广泛，谷朊粉价钱，粉质有颗粒状，粉末状。做的面食不同，选用的面筋粉也不会相同，做烤面筋串一般会选用40目---80目的面筋粉，夏天做面筋串如果遇到发瘫，发软时，建议用40目沛盛面筋粉，因为40目面筋粉沛盛颗粒形状，好和面，好定型等优点。谷朊粉与大豆蛋白质相比，显得更有弹性，乳化性更突出。随着谷朊粉生产技术的进步，其品质得到进一步改良，其应用范围还会进一步扩大。

目前市场上做谷朊粉的商户还不多，国内批发谷朊粉的食品公司更是有限。做生意讲究的是要抢占先机，谷朊粉将会是食品市场的下一个热点。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司做面筋粉20多年，可以发货到各地，目前有多个生产基地，仓库可以就近发货。路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺。北京瑞麦嘉禾恭候您的来电，

面筋粉哪里有卖？

素食--面筋粉只是一个普通老百姓的俗称，它的学名是小麦蛋白，又称小麦谷朊粉，谷朊粉，是小麦面粉里面提炼出来的纯植物蛋白，一般的面筋粉都是添加到面粉里面起到增筋的作用，象面包粉，谷朊粉报价，萨琪玛面粉都需要用面筋粉增加劲道才行的。

直接用面筋粉做出来的产品有街面上的烤面筋串就是其中大家所喜爱的小吃，很多人对这

种口感劲道麻辣可口的烤面筋串情有独钟，还可以做好面筋以后不用烤直接煮熟以后，凉拌，或者爆炒都很好吃的。

但是面筋粉不同于普通民用粉那样广泛的家家食用，现在越来越多的人喜欢上了素食，这时候会想到的就是找素食--面筋粉，这时候问的就是哪里有卖面筋粉的？瑞麦嘉禾旗下有10几个面筋粉品牌，有着20年的实体店为依托，现在在网上开通了淘宝店铺：北京面筋粉，和阿里1688旺铺搜：北京瑞麦嘉禾商贸有限公司方便客户随时下单的，可以在网上很轻松的找到瑞麦嘉禾买面筋粉了，现在为了家庭食用方便，还增加了1公斤小包装和1.5公斤面筋粉小包装呢！

北京瑞麦嘉禾，二十年专注于小麦谷朊粉的挖掘、销售，为您提供的面筋粉品牌。如有需要请联络我们的客服。

谷朊粉怎么选购

面筋粉是以小麦为原料，经加工提取的一种天然植物蛋白质，它由多种氨基酸组成，粘附热凝性及乳化性，并且具有清淡醇香或略带谷物口味等的物质属性，是理想的实用范围较高的食品的添加剂和特种饲料的基础原料。一般，选购面筋粉主要从以下五个方面入手：

- 1、颜色：谷朊粉正常的颜色为淡黄色，或淡黄稍微发点白，质量较差的谷朊粉为灰色或深灰色。
- 2、气味：正常情况下谷朊粉有稍稍的谷香或无味，质量差的谷朊粉有异味或不正常的味道。
- 3、颗粒：合格的谷朊粉应该无结节，用手抓不粘连。
- 4、吸水性：合格的谷朊粉正常吸水后多余的水份应该发稍微的白色，颜色过白，或有其他颜色均不正常。
- 5、将谷朊粉加水并充分吸水，取一小块用火烧，轻闻气味应该无刺激性的味道。

瑞麦嘉禾专注面筋粉品质20年，谷朊粉生产厂家，期待与您的合作！

瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货，需要的朋友可以联系瑞麦嘉禾哟~瑞麦嘉禾郑重承诺。路上所有损失我们都会承担，不让买家受到一丝损失是我们对所有客户的承诺。

谷朊粉报价-谷朊粉-北京瑞麦嘉禾有限公司由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。瑞麦嘉禾——您可信赖的朋友，公司地址：北京市朝阳区王四营乡桥南盛华宏林粮油批发市场南区190号，联系人：杨合平。

