

谷朊粉价钱 葫芦岛谷朊粉 北京瑞麦嘉禾

产品名称	谷朊粉价钱 葫芦岛谷朊粉 北京瑞麦嘉禾
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

谷朊粉面筋粉怎么吃法

现在一提谷朊粉，很多朋友都已经不陌生，知道它是由小麦中提取出来的纯蛋白质，富含蛋白质，并且具有吸水性，粘弹性和易成膜性等多种优良特性。谷朊粉因为蛋白含量高，在食品加工和鱼饲料行业中应用广泛，谷朊粉在家庭餐桌上的常客了，因为谷朊粉面筋粉的纯蛋白含量，深受每个家庭的喜爱。

家庭谷朊粉面筋粉怎么吃是很多朋友关心的话题：谷朊粉的吃法很多可以做烤面筋串，蒸面筋（也叫烤麸）

油炸面筋，还可以凉拌面筋等，不管怎么吃都可以把高蛋白吃到肚子里，今天说一说烤面筋串的制作方法吧！

先准备40度的温水，放点食用盐化开，用手慢慢往水里撒面筋，下面一只手快速的搅动，致使面筋粉成团后，把多余的水分倒掉，谷朊粉价钱，盖上保鲜膜，放1个小时左右，面筋团就会劲道弹力光滑了。这时候可以切成小长条，用两只筷子夹住一头，缠到筷子上往一个方向缠，后撑开面筋包起来就行了，大火烧开水，把缠好的面筋团往水里放，煮至有几个飘起来后，再换车小火煮至全部都飘起来后，关火焖10分钟，捞出来放在凉水里面冰至凉透，穿上竹签用小刀子划成螺旋状后，刷上红油酱料上火烤至金黄，撒上好吃的撒料，一串串好吃的面筋串自己就做好了，干净，卫生有营养，赶紧给孩子做起来！

瑞麦嘉禾常年批发谷朊粉、面筋粉、库存充足，货源稳定，期待与您的合作！我们可以帮您一件代发，每天12点发走当天的订单，路上所有损失我们都会承担，不让您收到一点点损失，是我们瑞麦嘉禾的承诺

瑞麦嘉禾欢迎您来电咨询

谷朊粉的用途：

谷朊粉在国内食品行业已经流通了很多年了，但是有关谷朊粉的用途还是每天有很多的客戶询问瑞麦嘉禾商贸有限公司。这样就证明每天都有新客戶在加入用谷朊粉的行列中来。每天都有从事食品行业的新朋友想了解更多有关谷朊粉的知识。

北京瑞麦嘉禾从事谷朊粉批发行业多年，拥有好几个国内品牌的谷朊粉销售权，对这些谷朊粉的特性和用途就像了解自己孩子一样。谷朊粉的用处很多，但是好多客戶都不知道谷朊粉是怎么生成的，谷朊粉学名叫小麦蛋白，是小麦面粉提炼出来的精华，没有任何添加剂。人们也叫面筋粉，俗称素食就是谷朊粉。

加在面粉里面做面条可以是面条劲道，爽滑，耐煮，口感好等特点。加到面粉里面，可以做成面包里面可以很容易揉成手套膜状，让面包蓬松，丝网结构均匀，口感麦香味味道好等特点。

用面筋粉可以做面筋串，蒸面筋，烤麸等，还可以凉拌，爆炒，涮锅，油炸等各种吃法，不管怎么吃都不会降低面筋粉的营养

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，葫芦岛谷朊粉，实力杠杠滴，我们每天12点准时发货，现在很多地方都能做到门对门送货到家的服务，可以给大家一件代发，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的承诺，需要的客戶欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

谷朊粉面筋粉还能做什么

谷朊粉面筋粉除了大家熟知的做烤面筋串，谷朊粉生产商，蒸凉皮面筋也叫烤麸以外，还能做面包呢！谷朊粉也叫面筋粉和家里吃的普通面粉配在一起，就会让面筋粉瞬间提高面筋质的高度。面筋度高了以后，谷朊粉价格，做面包才能顺利的揉出手套膜状，面筋粉也会让面包里面的丝网结构细腻丰满等，加了面筋粉的面包容易成型，不塌陷，容易存放等特点；

下期给大家详细罗列出面筋粉怎么做面条，加到面条里面可以起到什么样的效果等等特点

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戶的承诺。

需要谷朊粉、面筋粉的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

谷朊粉价钱-葫芦岛谷朊粉-北京瑞麦嘉禾(查看)由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为麦类具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!