

烤面筋粉批发厂家 烤面筋粉批发 北京瑞麦嘉禾有限公司

产品名称	烤面筋粉批发厂家 烤面筋粉批发 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

如何选择适合自己的面筋粉呢？

通常情况下，在理化指标上蛋白应不低于75%，吸水率不低于160，在某些特殊场合，吸度80目，过筛率不低于95，水分应该低于9.0。

在特性方面，小麦生产的谷朊粉其筋度至少比普通小麦要高20-40个百分点，筋度直接决定了面筋粉质量的好坏这只是其一。

对于现在的终端小客户来说，除了上述指标都要合格以外，还要看面筋粉的活性好不好，活性好面筋粉做出来的面筋串口感和劲道就会很理想。还有客户要求不一样，有的客户想要做出来的烤串硬一些，建议就选择面筋粉颗粒粗一些的，比如康迪60--80目的谷朊粉和佳硕面筋粉都是不错的选择。而有的客户喜欢做出来有点软的，感觉吃到嘴里好嚼，这时可以选择山东瑞冠和玉梅花面筋粉，他们是不会让你失望的。

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，烤面筋粉批发，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。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

不管什么样的客户在瑞麦嘉禾都能找到适合自己的产品哟！如您有采购面筋粉的需求，请联络我们的客服。

瑞麦嘉禾教您用小麦谷朊粉制作素面筋

- 1、把面筋粉放进盆里面。
- 2、放如适量的水分次加入用筷子搅拌成絮状。
- 3、用洗干净的手活成面团。
- 4、放水开始洗面。
- 5、一个小时候后把洗面的水倒另一个盆子里面备用，反复用清水洗面。
- 6、用手反复洗面，倒出来的面粉水不要扔哦，烤面筋粉批发市场，可以拿来做凉皮。
- 7、洗好的面筋。
- 8、剩下的面筋。
- 9、上锅蒸5分钟。
- 10、蒸好的面筋，可以凉拌着吃。

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。想学习更多的面筋粉知识和面筋的各种吃法和做法，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，瑞麦嘉禾杨合平现场和面教给你很详细的面筋串制作过程

面筋是一种口感筋道的素食小吃，如果您有面筋粉订购需求，请联络我们的客服电话哦恭候您的来电哦

面筋粉分很多种，烤面筋粉批发多少钱一袋，有40目的颗粒状沛盛面筋粉，素锐面筋粉，优昂面筋粉，佳硕面筋粉，创丹面筋粉，鑫瑞冠面筋粉，华盛山面筋粉，康迪面筋粉，玉梅花面筋粉等等，因为客户太多，要求的品种多样化，瑞麦嘉禾都是现货供应，可以满足所有客户的要求，路上所有损失我们都会承担

瑞麦嘉禾已经和北京市的很多超市、工厂、集贸，餐饮连锁公司形成了固定的合作伙伴关系。企业的经营范围不于北京当地，在互联网大潮来临之际，积极进行互联网转型，目前已经实现了各省市销售网络全覆盖，各地都有瑞麦嘉禾的经销商，不管客户在哪里都可以很快的找到瑞麦嘉禾的产品，这为消费者节省了大量的时间和精力。

北京瑞麦嘉禾值得信赖，欢迎广大面筋粉朋友致电瑞麦嘉禾！

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，常年大量现货供应面筋粉，可以给各个平台一件代发，每天12点准时发货，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，烤面筋粉批发厂家，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

烤面筋粉批发厂家-烤面筋粉批发-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。