

瑞麦嘉禾 谷朊粉哪个牌子好 焦作谷朊粉

产品名称	瑞麦嘉禾 谷朊粉哪个牌子好 焦作谷朊粉
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

什么是谷朊粉？

在全世界范围，谷朊粉哪个牌子好，小麦是人类的主食来源之一，其营养成份的品质，被广泛的接受，焦作谷朊粉，也是易得的、价值低廉的营养原料，从小麦中提取的小麦蛋白——谷朊粉，很好的保持了小麦蛋白的优良品质，可以广泛地添加到各种食品加工原料和加工过程中，是强化营养、改善食品物理特性、改进口感的重要原料之一。用途十分广泛。面条增加了面筋粉会让面条更加劲道耐煮，爽滑，口感好的特点，

近年来新起的烤面筋特色食品，深受广大消费者的喜欢，加工简单，利润率高，是一项很有前景的工艺，适合家庭或个人经营。尤其是让素食爱好者喜爱

瑞麦嘉禾面筋粉，20年专注面粉品质，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。

谷朊粉的用途以及做法

谷朊粉是以小麦作为原料，经过深度加工后而成的纯植物蛋白，内含有人体所必需的十五种氨基酸。在食品加工过程中添加适量的谷朊粉可以提高食品的蛋白质含量，同时还可以提高钙、磷、铁等矿物质的含量，尤其是其中钙的含量很高，对婴幼儿、青少年的健康成长非常有帮助。

谷朊粉除了用作食品生产的添加剂之外，还可以作为配料居家食用，这里就介绍几种谷朊粉的居家食谱

一 包饺子或包子。

北方人有包饺子（做包子）的习惯。做面团时在面粉添加1-2%的谷朊粉，能增强面粉的吸水性，使面团不易破碎，弹性增加，体积更大，擀面皮时会更容易，包出来的饺子也不易露馅。在制馅料时也可以加入1-2%的谷朊粉，会使馅料黏附能力更强，更易成团，味道更鲜美。

二 麦片粥。

取生麦片100克，加入10克谷朊粉，搅拌均匀备用。鸡蛋两个，谷朊粉厂家，打散备用。取牛奶两杯，清水两杯，加入麦片中慢火煮开，此时加入鸡蛋，稍加搅拌即可食用。这样煮出的麦片比不加谷朊粉的显得更稠，口感更好。作为早餐食用还有一个优点是午饭前不易饥饿。

瑞麦嘉禾常年供应谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让客户受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺。有需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾的客服，将竭诚为您服务

！

谷朊粉做菜的方法

瑞麦嘉禾给大家介绍一下谷朊粉做菜的方法，要想吃上美味营养的好食，不一定要下馆子，省钱用办法，谷朊粉价格，秘诀就在于谷朊粉的妙用。

用谷朊粉（小麦蛋白）自制鱼丸（虾丸）。

材料：

鲜鱼肉（虾肉）约一百克，面粉三百克，包心菜或生菜一百克，谷朊粉和腌粉，鸡蛋两只。

做法：

先将一百克鲜鱼肉（虾肉）用5倍45度温水浸泡1小时，捞起和蔬菜一起剁碎后加入面粉，打散的鸡蛋，一小勺谷朊粉（约五克）和适量腌粉后充分搅拌成团作为备料，水可以再使用。再用少量面粉和谷朊粉按十比一混合后备用。将备料捏制成小丸（注意别太大，约二十克一个），表面滚上备用的面粉即可。

加了谷朊粉的鱼丸（虾丸）除了营养丰富之外，口感会更好，不易煮烂。所做的鱼丸（虾丸）可用于蒸，煮，煎或配汤

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。瑞麦嘉禾常年经营谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾客服，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾(图)-谷朊粉哪个牌子好-焦作谷朊粉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!