

进口谷朊粉批发生产厂家 广西进口谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾公司

产品名称	进口谷朊粉批发生产厂家 广西进口谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾公司
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

谷朊粉的效用

谷朊粉是以小麦为原料，经过深加工提取的一种淡黄色粉状的谷物蛋白，进口谷朊粉批发生产厂家，含有人体必需的15种氨基酸，具有强吸水性、粘弹性、延伸性、薄膜成型性、粘附热凝性、等多种特性。在面制品、肉制品、水产制品、饮料业有广泛的应用价值。

活性小麦面筋粉，蛋白质含量75%以上。。加水即成水面筋，等同于用小麦粉淘洗出来的面筋，方便卫生，节省资源，节省时间。

主要是做烤面筋、也可以油炸，可以蒸煮，做凉皮凉面里的配料，还用于炒菜，火锅，用于自己制作素肉，都是好原料。

一般的家庭消费者主要用其制作面筋。因为蛋白质从淀粉里分离出来，省去了手工洗面分离的烦恼，直接制作面筋，省时省力、方便卫生，人人都可以自制。

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。

谷朊粉的生产过程

谷朊粉是什么东西提炼而成？里面添加了什么东西？为什么这么劲道？其实谷朊粉劲道是正常的，因为

它就是纯面筋粉，大家还叫他绿色面粉增筋剂。

将普通民用小麦面粉与水按一定比例送入连续式揉和机中混合搅拌，使物料在机器内既受轴向挤压力，又受到一定的径向力，经过充分揉和，使面粉中的蛋白质与水均匀接触，并产生水和作用，使其连续输出类似牙膏状的面粉浆。然后再将其送入熟化罐进行熟化，其目的是使面浆再加一定的水稀释，经过搅拌使部分淀粉游离出来；同时面筋类蛋白质聚成丝状小面筋。此时用泵将其输送到分离因数为3000-4000的卧式螺旋沉降机中进行分离。成熟的面浆在分离中由于淀粉与面筋的沉降速度不同，被分离成两相。淀粉的密度较大，作为浓相从分离机的底流输出；而面筋的密度较小，则作为轻相从分离机的溢流输出。它是面筋与小颗粒淀粉的混合物，再经过圆筛冲洗除去淀粉后得到湿面筋，将其送到谷朊粉干燥系统干燥后即成了现在袋装的谷朊粉。

上面都是谷朊粉厂里面的生产流水线，如果自己在家里做面筋吃，准备好家庭用的面粉，加上水活成面团，醒30分钟后，放在清水里面用手反复的揉搓，一直到水里面的白色（淀粉）很浓了，倒在一边的容器中，再换一盆水反复的搓洗，大约有10次这样的操作后，手里白白的面团就会变小，广西进口谷朊粉批发，而面团的颜色也从白色变成了淡黄色，烘干以后就是现在的谷朊粉也叫面筋粉了，没有添加剂放心大胆的吃美食吧！

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。

瑞麦嘉禾如何追随时代的步伐的在不断发展？

在年前有朋友就建议瑞麦嘉禾把阿里直播开通，用视频的直接方式展现瑞麦嘉禾的实力，面筋粉姐姐（瑞麦嘉禾网络宣传的总负责人也是实体店的老板娘）一直迟迟没有行动起来，进口谷朊粉批发生产商，一是年前瑞麦嘉禾实体店特别忙，第二是面筋粉姐姐心理总是感觉玩直播是帅男美女的，她这个40多岁中年女性还是脚踏实地的，用心经营20年的实体店比较好。空闲之余写一写生意经，和自己的一点经验分享给大家就感觉很好呢！但是她还是坚决的迈出了这一步，跨向更加前卫的领域，为瑞麦嘉禾的未来创造更加便捷的发展之路。

瑞麦嘉禾常年经销面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，进口谷朊粉批发报价，需要的朋友可随时致电，我们将竭诚为您服务！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。

进口谷朊粉批发生产厂家-广西进口谷朊粉批发-北京瑞麦嘉禾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。