

## 南阳小麦面筋粉批发 小麦面筋粉批发厂家 瑞麦嘉禾

产品名称	南阳小麦面筋粉批发 小麦面筋粉批发厂家 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

凉皮面筋块是用什么做的呢？

夏季来临人们都喜欢吃点清淡爽口的食物，来增加食欲。于是，人们的眼光都瞄向了晶莹剔透的凉皮拌黄黄的面筋块，白白软软的凉皮，再放上自己喜欢的香菜，黄瓜丝，辣椒，蒜末等作料，吃在嘴里滑滑的，软软的，小麦面筋粉批发报价，清脆的绿色，配上透亮丝丝的白色，还有淡黄色的面筋块香。真是色香味俱全啊！一看就会食欲大增的。这些色香味俱全的食物大家可以放心大胆的吃哟！不会让美眉们长肉的，因为凉皮的原料是小麦淀粉，已经把普通面粉里面的小麦蛋白也是面筋粉都提炼出去了。

如果您有面筋粉和小麦蛋白的采购需求，请联络我们的客服，瑞麦嘉禾竭诚为您服务。

什么是谷朊粉？

谷朊粉又称面筋粉，又名小麦面筋蛋白，是将小麦面粉中的蛋白质分离、提取并烘干而制成的一种粉末状产品，是由多种氨基酸组成是营养丰富的活性蛋白质，具有很强的吸水性、粘弹性、粘附热凝，闻起来清淡香醇，带有谷物口感，是制作面筋的原材料。

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，南阳小麦面筋粉批发，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，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！

夏日来临，又到了吃烧烤喝啤酒的季节。路边烧烤不卫生，烧烤店又价格高，华而不实。不如自己动手，做一顿放心的烧烤，大快朵颐的同时，又能吃得安心。烤面筋是一种近几年流行开来的小吃，小麦面筋粉批发厂，味美、筋道，十分受欢迎。怎样自己动手做出地道的烤面筋呢？小编今天就来给您支招啦！

烤面筋是用面筋粉加水制成的，选择好的面筋粉，可以使成品更加细腻、筋道。小编选用的是素锐面筋粉，品质比较好。

首先要做的就是和面：在盆里倒一公斤水，加适量盐搅拌均匀。然后一点一点往水里盆里加面筋粉，一直揉，直到成一个面团为止，这时用手向外拉扯看是否筋道，有弹性。

第二步是切面筋条：将醒好的面筋放到塑料菜板或不锈钢盘子里，不要往木板上放，会粘在上面的，然后用手压成面饼，用刀切成细条状，宽度合适就可以了。

接下来是缠面筋：用两根筷子，夹住面筋一头缠绕4-5圈做成8cm两头长中间粗的蚕蛹状，然后用手揉匀缠绕在外部的面筋，使它更结实，让面筋融为一体。

煮面筋：准备一口锅，将水烧开后改小火，然后从面筋串中抽取其中一根筷子后放入锅中煮一直到面筋浮起来，再抽掉另外一只筷子，然后再煮2-3分钟就可以捞出来了。

然后是串面筋串儿：旋转面筋串，用水果刀把面筋切成螺旋状，当然也可以根据个人喜好来切，但是切记要匀称，不要薄厚不均。

然后放到烧烤炉上烤，烤了10分钟后抹上辣椒油再接着烤，再烤五分钟后洒少许盐，等到烤的呈焦黄色时撒上孜然和芝麻就可以了，小麦面筋粉批发厂家，一盘香喷喷的烤面筋再配上一瓶啤酒，辣又爽。

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

南阳小麦面筋粉批发-小麦面筋粉批发厂家-瑞麦嘉禾(推荐商家)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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞麦嘉禾在麦类中享有良好的声誉。瑞麦嘉禾取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞麦嘉禾全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

。