

# 北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 九江北京谷朊粉批发

产品名称	北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 九江北京谷朊粉批发
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

### 用谷朊粉的好处

随着谷朊粉渐渐走进千家万户，人们还开发出谷朊粉在各行各业的不同用途，在烧烤饮食业里就有很多应用。比如，在烤羊肉一类油脂性较大的肉类时，可以在洒配料时适当加一些谷朊粉。由于谷朊粉有较好的吸附性，会吸附不少羊肉上高温烤出的羊油，所以洒了谷朊粉后烤出来的羊肉颜色会更鲜艳，味道更香。谷朊粉还有具有拉伸和易成膜的优良特性，北京谷朊粉批发生产厂家，这会使后烤出来的羊肉更筋更有弹性，也就是俗话所说的卖相更好些。

由于有了谷朊粉，以些难以制作的食品现在也很容易做出来了，例如章鱼丸。像章鱼粉这一类的海产品早已不是什么新鲜东西，但由于它的粘结性不好，所以要把它做成丸子之类的食品有一定的困难。但有了谷朊粉之后，难题便迎刃而解了，这就是为什么现在很多烧烤店里能卖很多以前见不到的风味食品的原因。

瑞麦嘉禾常年大量供应谷朊粉，面筋粉也叫小麦蛋白，高蛋白没有任何添加剂，瑞麦嘉禾实体店20多年，可以给各大平台一件代发，每天都会按时发货，我们与多家快递公司常年稳定的合作关系，期待您的来电洽谈

### 面筋粉的用途

面筋粉也叫谷朊粉，学名是小麦蛋，没有任何添加剂，蛋白含量高，脂肪很少。已经被越来越多的老百姓所接受，在日常生活中大家常吃的烤面筋串，凉皮里面的面筋块（也叫蒸面筋，烤麸等）都是用面筋粉做出来的，还可以凉拌面筋，烤面筋等，吃法很多，营养很高等特点。沙琪玛，面包等焙烤食品行业在面粉中加入活性谷朊粉可以使面粉快速成型，定型的效果，增强面粉的吸水力，增加焙烤食品的数量，延长产品保质期，北京谷朊粉批发生产供应，减少面包屑数量，使制成品形状更有规律。家庭饮食制作中也可添加谷朊粉增强口感，提高营养价值。

目前国内的谷朮粉不再依靠进口。谷朮粉的生产技术门槛不算高，但是对环保环评要求很严格。国内已有一些厂家的成套设备提供企业。涉足经营谷朮粉的食品公司也不多，商机。

需要谷朮粉、面筋粉的朋友可以联系北京瑞麦嘉禾咨询相关事宜，恭候您的来电哦

瑞麦嘉禾每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，瑞麦嘉禾做面筋粉20多年，现在多仓发货实力杠杠滴！不让客户受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺

谷朮粉的妙用：

谷朮粉的用途真是广泛，越研究，越发现它的妙用不可小视，九江北京谷朮粉批发，特别是创丹谷朮粉的品质值得信赖。烤面筋这个说过很多次了，这次不说了，下面说点新鲜的。

今天买了一个全麦面包，其标称卖点是高纤维，要实现这个卖点，就要求加大量的小麦麸皮，而且不能用太白的面粉，这时就有问题了：筋力不够，口感不好，大家都知道，做面包，肯定是要用高筋粉，蛋白质含量要高，怎么办呢？仔细一看它的配料表，赫然写着“谷朮粉”三个字！这不就明白了，筋力不够？口感不好？有了谷朮粉，北京谷朮粉批发厂家，这些都不是问题。

其实不仅是全麦面包，在很多种的面点加工中谷朮粉是的，因为很多食品，离了面粉的筋力是解决不了问题的，所以创丹谷朮粉的作用不可小视，关键时刻可以解决大问题。以后还要好好研究一下，还有哪些谷朮粉妙用的例子。

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。

北京瑞麦嘉禾公司-北京谷朮粉批发厂家-九江北京谷朮粉批发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。

。