

威海小麦谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾 小麦谷朊粉批发工厂

产品名称	威海小麦谷朊粉批发 北京瑞麦嘉禾 小麦谷朊粉批发工厂
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

谷朊粉的价格如何

谷朊粉的价格随着市场的好坏而有所波动，小麦谷朊粉批发报价，在大宗采购中，面筋粉的价格稳定在10000元/吨的门槛左右。常规市面上的面筋粉规格以25千克为一袋的较为常见，价格在250元左右每袋。

面筋粉的牌子很多，其中国内目前比较的面筋粉以优昂面筋粉，素锐面筋粉，沛盛面筋粉，创丹面筋粉，佳硕面筋粉，瑞冠面筋粉，欲滨面筋粉等等

面筋粉品牌虽然多，但是我们针对客户的需求不同，采取了给客户推荐适合的面筋粉为主，瑞麦嘉禾的面筋粉姐姐杨合平常说的一句话就是：面筋粉不要选择贵的，要选择对的才是好的

比如粗细度中等的可以选择优昂，素锐，创丹等，用他们做烤面筋串的师傅们很多很多

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等多种面粉品牌和种类，需要的朋友欢迎致电。

谷朊粉介绍

谷朊粉对很多朋友来说是相当的陌生，但是谷朊粉在我们的生活中确不可缺少，在我们很多的事物中都有“它”的影子。下面小编就说几个含有谷朊粉，我们生活中经常食用的食品。

1.面食，比如方便面.面条.水饺里面。都有谷朊粉的存在，谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营

养丰富。

2. 在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。

3. 在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加2—3%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。

看了上面的介绍，是不是感觉谷朊粉在我们的生活中无处不在，所以可以得出的结论是，谷朊粉在我们的生活中扮演着重要的角色。

想要了解更多更新的面筋粉价格走势，请联系瑞麦嘉禾杨合平经理期待您的来电，瑞麦嘉禾实体店20几年每天都会发货，路上所有损失我们都会承担，可以给各大平台一件代发，欢迎大家咨询

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，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，小麦谷朊粉批发哪个牌子好，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），小麦谷朊粉批发工厂，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，威海小麦谷朊粉批发，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！

威海小麦谷朊粉批发-北京瑞麦嘉禾-小麦谷朊粉批发工厂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。