

谷朊粉价格 营口谷朊粉 北京瑞麦嘉禾

产品名称	谷朊粉价格 营口谷朊粉 北京瑞麦嘉禾
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

谷朊粉是什么？

谷朊粉又称活性小麦面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦面粉中提取出来的蛋白质，由多种氨基酸构成，谷朊粉中蛋白质的含量高达 75% ~ 85%，含有人体所必须的十五种氨基酸，是营养非常丰富的植物蛋白资源。具有延伸性、粘性、薄膜成型性、弹性。

谷朊粉是一种优良的面粉面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面等的加工制作过程中，也可用作肉类制品的保水剂，同时是水产饲料的基本原料。目前，国内还把谷朊粉作为一健康的面粉增筋剂，将谷朊粉用于高筋面粉、面包面粉的生产中，添加数量不受限制，同时谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的恰当有效方法。

在全世界范围，小麦是人类的主食来源之一，其营养成分的品质，谷朊粉多少钱，被广泛的接受，从小麦中提取的蛋白——谷朊粉，很好的保持了小麦蛋白的优良品质，营口谷朊粉，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。近两天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。

需要面筋粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

谷朊粉的优点

随着国家对食品行业监管越来越严格，目前在面粉加工食品的过程中，没有企业敢乱加别的东西了，目前只有谷朊粉也叫面筋粉是提高面团劲道的面粉增筋食品，谷朊粉被用于提高面粉中的面筋含量，制作

各种面食加上面筋粉可以使面条劲道，爽滑，耐煮口感好等优点。谷朊粉面筋粉加在面粉里面一般都用80目以上的粉末状细粉，面包粉里面有面筋粉可以让手套膜更容易成型，做沙琪玛也要用谷朊粉面筋粉来增加劲道。随着谷朊粉生产技术的改良，其应用范围进一步扩大，现还被广泛应用在好一些鱼水产饲料工业中。因为面筋粉是纯植物蛋白质，没有任何添加剂，已经被越来越多的行业所使用

北京瑞麦嘉禾专注面筋粉品质20多年，期待与您的合作，有需要的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾客服。瑞麦嘉禾每天12点准时发货，当天的订单都能发走，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担。

养生食疗中如何巧用谷朊粉：

谷朊粉学名小麦纯蛋白，还叫面筋粉自古以来就有素食的美誉，现代健身一族（生酮饮食）都喜欢吃低碳水的食品，创丹面筋粉深受他们的喜爱，面筋粉怎么吃好吃呢！下面介绍一种蒸面筋也叫蒸烤麸的做法：

先准备100克创丹面筋粉，1.5克酵母。用40多度的温水化开后，慢慢往水里面撒面筋粉，记住下面这只手一定要快速的搅动，一直到面筋粉成团后，再把多余的水分到掉，盖上保鲜膜放在温暖的地方，醒之一倍大，凉水小火上锅慢慢蒸到，锅盖一圈全都冒气后，再换成大火蒸30分钟后，断货放2个小时，等锅里没有热气了再掀锅，谷朊粉价格，就能看到蓬松的蒸面筋了，放上自己喜欢的作料，谷朊粉厂家，麻汁酱等，好吃停不了口啊！

需要谷朊粉、面筋粉欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，家庭试用装发货更便捷，瑞麦嘉禾实体店20多年，可以给各大平台一件代发，每天都会大量发货中，路上所有损失我们都会承担

谷朊粉价格-营口谷朊粉-北京瑞麦嘉禾(查看)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。