

谷朊粉批发 邢台谷朊粉批发经销商 瑞麦嘉禾

产品名称	谷朊粉批发 邢台谷朊粉批发经销商 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

谷朊粉营养丰富

谷朊粉的重要组成；谷朊粉又称活性面筋粉，其蛋白质含量在80%左右，且氨基酸组成比较齐全，是营养丰富、植物性蛋白源。谷朊粉主要由相对分子质量较小、呈球状、具有较好延伸性的麦胶蛋白与相对分子质量较大、呈纤维状、具有较强弹性的麦谷蛋白组成。当谷朊粉吸水后形成具有网络结构的湿面筋，谷朊粉批发，具有优良的黏弹性、延伸性、热凝固性、乳化性，以及薄膜成型性，如传统产品中的面筋、烤麸、古老肉、素肠、素鸡、素鸭、油面筋等，就是上述特性的简单应用。在这方面我国人民积累了丰富的经验，并成为我国独有的地方风味产品。

谷朊粉由于其自然资源丰富，经济效益好等优点很快发展成为一个世界性商品，在小麦盛产地美国、加拿大、欧洲和澳大利亚等国家均有大量生产，在工业中早被广泛应用，其利用与开发研究在日本、美国等国日益盛行。

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。

做面包也能添加谷朊粉？

添加谷朊粉对焙烤制品品质的影响及应用，选择市场售出的面包粉，通过实验测定，不同谷朊粉加量的面包的烘烤特性如表14-5.添加谷朊粉后，面包的烘焙特性变好。但要注意，其加入量不能超50%地增加，因为增加到一定程度后，其体积增加幅度变小，且面包外皮边缘会出现许多纹路，使表皮不光滑，还可能使面包出现皮焦而瓤不熟的现象，并且也不经济。一般添加到蛋白含量在13%~14%宜。总之，随谷朊粉添加量的增加，面包心结构细腻，气孔均匀呈海绵状，品质得以改善，并且面包比容增加，更富有

弹性。

另外焙烤制品颜色主要由于美拉德（Maillard）反应和焦糖化反应产生的，随着谷朊粉的加入，邢台谷朊粉批发经销商，其蛋白质的自由氨基与糖类接触，更有利于美拉德反应的进行，所以谷朊粉的增加会使面包颜色加深，香味更浓，效果更好。

瑞麦嘉禾实体店20多年，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，北京谷朊粉批发厂家，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，河北谷朊粉批发生产厂家，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！

如您有面筋粉需求，请联络我们的客服电话，瑞麦嘉禾竭诚为您服务

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，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），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，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！

谷朊粉批发-邢台谷朊粉批发经销商-瑞麦嘉禾(诚信商家)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！