

# 小麦面筋粉批发厂家 瑞麦嘉禾 新余小麦面筋粉批发

产品名称	小麦面筋粉批发厂家 瑞麦嘉禾 新余小麦面筋粉批发
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

瑞麦嘉禾为您带来面筋美食

油面筋是由素锐面筋粉做成的生面筋团炸制而成的，传统的中餐里，有很多以面筋入菜的美食，今天就给您介绍一道——虾仁独面筋

- 1、面筋用厨房纸巾吸去表面油，切成小块备用
- 2、海虾去头剥皮挑去虾线，新余小麦面筋粉批发，葱切碎备用
- 3、面筋放水沸水中焯烫一下马上捞出，挤出水分；
- 4、虾仁放入料酒、淀粉、盐少许抓匀；
- 5、炒锅内放油，烧热后放入虾仁滑散，变色后捞出；
- 6、锅内留少许底油，发放如八角、葱末、姜丝爆香，放入面筋，加酱油、蚝油、糖，水适量（没过面筋即可）；
- 7、大火烧开后转小火收汤，汤汁收的差不多时放入虾仁，加入适量盐，翻炒均匀，出锅即可。

小贴士面筋是用油炸过的，外表金黄、有韧性，与水一起煮不会散、烂，因面筋本身含油，所以嘟的时候不必再放油，以免过于油腻。

这是一道荤素搭配、清淡与油腻对立的天津菜，取面筋在热水中咕嘟的状态，来形象地命名为“嘟面筋”，小麦面筋粉批发厂家，天津人把“嘟”常说成“独”，所以“独面筋”是极具天津特色的一道家常

菜。

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，小麦面筋粉批发价，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

采购面筋粉，了解面筋吃法，请联络我们的客服。

小麦蛋白怎样水解呢？瑞麦嘉禾为您解答。

小麦蛋白水解需要使用小麦蛋白水解酶，小麦蛋白水解酶，其主要由内切酶、端肽酶和风味酶等组成，能把各种植物蛋白水解成蛋白胨、多肽和氨基酸等，降低植物蛋白分子量，从而提高其溶解性、乳化性和起泡性，小麦面筋粉批发多少钱一袋，改善营养价值，扩大植物蛋白的应用领域。

小麦约含有13%的蛋白质，主要是由清蛋白、球蛋白、醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，而小麦面筋蛋白中主要含有麦醇溶蛋白和麦谷蛋白，合称贮藏蛋白(占小麦蛋白干基的80%)。

由于麦醇溶蛋白具有延展性，麦谷蛋白具有弹性，能与水形成网络结构，从而具有优良的黏弹性、延伸性、吸水性、薄膜成型特性及清淡醇香味或略带谷物味等的物理特性。

如果您有小麦蛋白采购需求，请联络瑞麦嘉禾客服，

不同的面筋粉制成的面筋有什么区别呢？

不同品牌的面筋粉，粗细程度都是不同的，因此，制成的面筋粉团，也是有细微差别的。

在制作面筋粉团的时候，使用的手劲和水份的添加，都会对成品有口感的影响。而面筋粉本身，并没有太大的孰好孰坏的差别。如果您在制作面团的时候，已经有了自己比较习惯使用的品牌，那么建议您不要轻易的更换，以免对制成的成品品质把控不好，影响口感。

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

瑞麦嘉禾提供多种品牌面筋粉，如您有需求，请拨打我们的电话，

小麦面筋粉批发厂家-瑞麦嘉禾(在线咨询)-新余小麦面筋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在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，瑞麦嘉禾一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：杨合平。