

焦作谷朮粉的批发 谷朮粉的批发生产供应 瑞麦嘉禾

产品名称	焦作谷朮粉的批发 谷朮粉的批发生产供应 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

谷朮粉的性能：

好多人都问我谷朮粉的成分和性能，我每次都要一一解答，今天我写出来供大家一起参考；谷朮粉即面筋粉：又称活性小麦，是将小麦或小麦粉的非蛋白质成分（淀粉或其他碳水化合物等）分离去除之后提取获得的、水合后具有高度粘弹性的小麦蛋白质产品。又称小麦面筋蛋白，是将小麦面粉中的蛋白质分离、提取并烘干而制成的一种粉末状产品。谷朮粉主要由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，营养成分尤其是蛋白质含量（高达75%~85%），高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，谷朮粉的批发价格，属于高蛋白、低糖、低热量食物。含有人体必须的十五种氨基酸，适用广泛，是面包、面条、豆制品、方便面等多种食品的重要基础原料。

需要谷朮粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾，我们将会竭诚为您服务。

如何选择面筋粉？

对于现在的终端客户来说，面筋粉除了各项指标都要合格以外，还要看面筋粉的活性好不好，活性好面筋粉做出来的面筋串口感和劲道就会很理想。还有客户要求不一样，有的客户想要做出来的烤串硬一些，建议就选择面筋粉颗粒粗一些的，比如40目的沛盛

面筋粉谷朮粉和素锐面筋粉都是不错的选择。而有的客户喜欢做出来有点软的，感觉吃到嘴里好嚼，这时可以选择优昂面筋粉和创丹面筋粉，面筋粉的粗细度不一样，做出来的口感也会有区别，瑞麦嘉禾面筋粉姐姐常说的那句话就是：买面筋粉不用选贵的，但是一样要选对的。

具体哪款面筋粉是你喜欢的，可以尝试一下，可能一次的尝试就会成为您终身的正确选择，选择瑞麦嘉禾的面筋粉，质量好用，口感好，公司信誉好，发货速度快，选择瑞麦嘉禾一定会让您满意的

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，实力杠杠滴，我们每天12点准时发货，现在很多地方都能做到门对门送货到家的服务，谷朊粉的批发哪家好，可以给大家一件代发，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的承诺，谷朊粉的批发生产供应，需要的客户欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

蔬菜面筋汤的做法：

谷朊粉学名小麦蛋白面粉，没有任何添加剂，是植物蛋白，蛋白含量达到80左右，脂肪却很少，深受素食爱好者的喜爱。在寒冷的圣诞夜，如果全家围在一起吃上一锅热气腾腾的蔬菜煲汤，真是人生一大美事呀！煲汤的蔬菜可以用很多种，这些要看自己的喜爱了，煲汤用面筋泡的不太多，而面筋泡的原料就是俗称素食的面筋粉，所以这道美味品尝到的人不是很多哟！这时候如果自己能大显身手的做出来让家人们品尝，一定会得到真心赞美的。

做汤之前先准备：油面筋，西兰花，胡萝卜，杏鲍菇，高汤和盐。

把西兰花切成小花，胡萝卜和杏鲍菇切成滚刀放在边上备用。锅内先放胡萝卜和杏鲍菇，再加入适量的高汤，炖煮之胡萝卜和杏鲍菇变软。

这时候再加入西兰花和油面筋，切记加入油面筋以后别掀锅盖，焦作谷朊粉的批发，这样油面筋软软的好吃。

上面大图就是一锅美味的蔬菜面筋汤做好了。

在这里推荐优昂谷朊粉面筋粉给大家，炸出来的面筋泡会起个大，个头均匀。

如果需要谷朊粉面筋粉可以致电北京瑞麦嘉禾商贸有限公司哟！

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。

焦作谷朊粉的批发-谷朊粉的批发生产供应-瑞麦嘉禾(推荐商家)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是从事“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨合平。