

盘锦面筋粉 北京瑞麦嘉禾 面筋粉市场

产品名称	盘锦面筋粉 北京瑞麦嘉禾 面筋粉市场
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

瑞麦嘉禾带您了解谷朊粉

谷朊粉又称活性面筋粉，小麦蛋白等。从面粉中提取出来的天然蛋白质和水混合即成面筋，是一种高蛋白营养物质，外观为淡黄色粉末。面筋粉有粗细之分，粗的是40目沛盛，颗粒状。和面时很容易成型，吃到嘴里口感偏硬，面筋粉价格，很劲道。颜色为淡黄色的颗粒状。细的粉是100目，细的面筋粉一般都是做配粉用，颜色为淡白色，一般面包里面都有细的面筋粉，做面条时添加面筋粉会让面条更加劲道耐煮，爽滑等优点。

它具有其它植物蛋白质所粘弹性与吸水性，能满足食品多功能的需要。谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛应用于面包、面条、方便面的生产中，盘锦面筋粉，还可用肉类制品中作为保水剂。目前国内把谷朊粉作为一种有效的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包粉的生产，其添加量不加限制。同时，还是增加食品植物蛋白质含量的有效方法。

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。

了解更多谷朊粉知识，请联络我们的客服您也可以直接拨打电话哦

面筋粉的粗细有什么不同吗？

面筋粉粗的40目沛盛面筋粉颗粒状，中等的粗细度是素锐的面筋粉，面筋粉商，有一点点细微的小小颗粒，和面容易成型，做出来的面筋劲道有弹力，口感好等特点

谷朊粉作为一种绿色天然的食品添加剂，在食品安全性方面具有的优势。它是以小麦粉为原料，将面粉

中的蛋白质和淀粉分离以后提炼而成的，其蛋白质含量在75-82%左右，蛋白质组分主要为麦谷蛋白和麦醇溶蛋白。本研究选用进口和国产两种谷朊粉，添加到不同的国产小麦面粉中，研究其对小麦面粉流变学特性及烘焙品质的影响，为利用谷朊粉改善国产小麦面粉的烘焙品质提供理论依据。

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

瑞麦嘉禾教您面筋粉制作的面筋美食之一

面筋丝瓜汤

主料：油面筋 240克、丝瓜320克

调料：姜 5克、大葱10克、盐3克、白砂糖3克、香油5克、胡椒粉2克

烹饪方法：

- 1、姜去皮切片；葱洗净切短段；丝瓜去皮洗净，一开四，去瓢，切块。
- 2、面筋滚煮5分钟，捞起冷后切条。
- 3、将姜片爆香，加水煲开。将面筋和丝瓜放入水中煮开，改中火煮片刻，面筋粉市场，调味，临熄火时撒些葱花即可。

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

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

盘锦面筋粉-北京瑞麦嘉禾-面筋粉市场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实力不俗，信誉可靠，在北京 朝阳区 的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。瑞麦嘉禾带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！