

谷朮粉 镇江谷朮粉 瑞麦嘉禾公司

产品名称	谷朮粉 镇江谷朮粉 瑞麦嘉禾公司
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

如何用谷朮粉做出好吃好看的花样面筋串

现在面筋粉越来越多的进入到普通老百姓家中，但是很多老百姓不知道怎么在家做面筋串，今天给大家说一下面筋和面的详细步骤，先准备30度温水大约200克化开2克食用盐备用，准备100克优昂面筋粉，先放水，再放面筋粉一直手慢慢往水里撒面筋粉，另一只手快速的搅动，让面筋粉成团状，再把多余的水倒掉就行，盖上保鲜膜，醒1个小时后就可以做面筋串啦！

醒发好的面筋团弹性好，劲道好，谷朮粉多少钱，把醒好的面团摊到案板上，谷朮粉哪家好，换成条状，用两根筷子夹住一头，慢慢的往上缠到后撑开面筋包起来会更加漂亮。

把缠好的面筋也叫面筋肠，用大火煮至三五个飘起来后，换成小火煮至全都飘起来后断火焖10分钟，再用凉水让面筋串变凉后，就可以串到竹签上，用小刀子划成螺旋式的花型啦，加上香辣可口的红油酱料，上火烤制冒油，撒上撒料吃在嘴里满嘴冒油，好吃不停口

北京瑞麦嘉禾专注面筋粉20多年，小麦谷朮粉的挖掘、销售，为您提供好品质的谷朮粉品牌。如有需要请联络我们的客服。

瑞麦嘉禾公司发展史

瑞麦嘉禾老板是山东人，20几年前来到向往已久的北京创业，从一无所有的白手起家，到现在规模，客户遍布各地，山东的烤面筋串师傅，能给瑞麦嘉禾介绍云南的客户，广西的烤面筋串师傅能帮瑞麦嘉禾介绍新疆的客户等等，这样的神奇经历每天都会上演，瑞麦嘉禾发展到现在一直都是靠客户的口碑相传

增加新客户，就这样瑞麦嘉禾像滚雪球一样的慢慢扩大，有了自己固定的销售体系。其中经历了很多很多，但是凭着诚信经营是万变不离其宗的理念，挺了过来，坚信着无论何时，客户的口碑相传是永远都不会过时的，所以瑞麦嘉禾做到了现在的程度。所以瑞麦嘉禾一直对所有的客户都心存感激之情，印制了大量的围裙，夏天穿的T恤衫免费送给面筋串的师傅们。

好的心态决定有好的成果，公司给每个客户都建立了档案，这样有客户周边的零售客户打来电话要货时，就能把就近的客户联系方式给他，零售的小客户既节省了时间，又节省了运费等各项开支。

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，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，需要的客户欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

40目面筋粉沛盛

谷朊粉在食品领域中应用十分广泛，粉质有颗粒状，粉末状。做的面食不同，选用的面筋粉也不会相同，做烤面筋串一般会选用40目---80目的面筋粉，夏天做面筋串如果遇到发瘫，镇江谷朊粉，发软时，建议用40目沛盛面筋粉，因为40目面筋粉沛盛颗粒形状，好和面，好定型等优点。谷朊粉与大豆蛋白质相比，显得更有弹性，乳化性更突出。随着谷朊粉生产技术的进步，其品质得到进一步改良，其应用范围还会进一步扩大。

目前市场上做谷朊粉的商户还不多，国内批发谷朊粉的食品公司更是有限。做生意讲究的是要抢占先机，谷朊粉将会是食品市场的下一个热点。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司做面筋粉20多年，可以发货到各地，目前有多个生产基地，仓库可以就近发货。路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺。北京瑞麦嘉禾恭候您的来电，

谷朊粉多少钱-镇江谷朊粉-

瑞麦嘉禾公司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北京朝阳区,面粉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在瑞麦嘉禾领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创瑞麦嘉禾更加美好的未来。