

# 小麦面筋粉批发厂 小麦面筋粉批发 北京瑞麦嘉禾有限公司

产品名称	小麦面筋粉批发厂 小麦面筋粉批发 北京瑞麦嘉禾有限公司
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

谷朊粉是制作面筋的主要材料。

烤面筋、油面筋，都是现代人喜欢的快餐食材。无论哪个城市，烤面筋都是小吃摊上的一道美食。但是很多人并不了解，面筋究竟是怎样制作成的。

面筋的主要材料是小麦谷朊粉，通过一定的制作手法，发酵，揉制成生面团，然后处理成面筋。油面筋则需要在制成生面团之后再进行炸制。

食品安全问题一直都是全民关注的，选择的小麦谷朊粉才能够制成美味健康的面筋制品。

北京瑞麦嘉禾，二十年多年专注于小麦谷朊粉的销售，把好食品安全关，小麦面筋粉批发厂，选择的小麦谷朊粉，让您吃得安心，安全。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

如您有面筋粉采购需求，请联络客服电话，随时恭候您的来电。

瑞麦嘉禾教您用小麦谷朊粉制作素面筋

1、把面筋粉放进盆里面。

- 2、放如适量的水分次加入用筷子搅拌成絮状。
- 3、用洗干净的手活成面团。
- 4、放水开始洗面。
- 5、一个小时候后把洗面的水倒另一个盆子里面备用，小麦面筋粉批发，反复用清水洗面。
- 6、用手反复洗面，倒出来的面粉水不要扔哦，可以拿来作凉皮。
- 7、洗好的面筋。
- 8、剩下的面筋。
- 9、上锅蒸5分钟。
- 10、蒸好的面筋，可以凉拌着吃。

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

面筋是一种口感筋道的素食小吃，小麦面筋粉批发哪里有，如果您有面筋粉订购需求，请联络我们的客服电话哦恭候您的来电哦

### 谷朊粉的由来？

谷朊粉就是面筋粉，是从面粉中提取出来的，面粉加水成面团，用水洗，分离出不溶于水的软状组织即湿面筋，除去水分形成干面筋，然后磨成粉形成谷朊粉，传统的制作流程就是这样的，但是现在市面上已经有很多谷朊粉品牌，有了的加工生产设备，这样一来就省去了很多人力和时间，方便快捷多了。

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，小麦面筋粉批发报价，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，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，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！

有需要谷朊粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，快快来咨询哦

小麦面筋粉批发厂-小麦面筋粉批发-北京瑞麦嘉禾有限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。