

谷朊粉的批发价钱 瑞麦嘉禾公司 石景山谷朊粉的批发

产品名称	谷朊粉的批发价钱 瑞麦嘉禾公司 石景山谷朊粉的批发
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

瑞麦嘉禾优昂谷朊粉怎么制作素食面筋？

优昂谷朊粉用于素食面筋的制作：

以活性谷朊粉做的各种素食佳肴以它固有的物理特性，可代替瘦肉，是理想的高蛋白质素食佳肴

制作方法1：

- 1：取一定的量（一般家用勺，4勺可以配一盘菜）
- 2：加入温水搅拌
- 3：形成块状的半成品
- 4：然后煮熟，切成自己喜欢的形状
- 5：后就可以任意搭配您自己喜欢的口味和形状了

制作方法2：

1用优昂面筋粉和水揉捏，谷朊粉的批发市场，然后分成这样一小块一小块的，不要太大

2起油锅，因为自己家里做所以用小锅子就可以了，放进去炸

3成品，形状有点像小气泡！后就可以任意搭配您自己喜欢的彩色了，（注：炸好的面筋里面放一些肉馅就变成了无锡特产——肉馅面筋了！）

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。

面筋粉的历史：

据史料记载，面筋始创于我国南北朝时期，是素斋园中的奇葩，尤其是以面筋为主料的素仿荤菜肴，堪称中华美食一绝，历来深受人们的喜爱。到元代已有大量生产面筋，在明代方以智的《物理小识》上就详细介绍了洗面筋的方法。清代面筋菜肴增多，花样不断翻新。

随着社会的发展进步，人们已经不再费时费力的洗面筋了，而是用烘干好的面筋粉代替原来的水洗面筋，谷朊粉的批发生产供应，面筋粉的优点是方便易携带，卫生好存放。

做面筋串小吃时，先放水再方面就能活出和洗面筋一样的湿面筋团，再按自己的意愿做成各种美味小吃，面筋不管怎么吃，它的营养价值都很高的，深受所有素食爱好者的喜爱。

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，谷朊粉的批发价钱，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！

北京瑞麦嘉禾

目前由于传统的实体店面粉，面筋粉行业销售模式陈旧，在网络大潮中使整个行业受到了一定的冲击。就在所有商家都在苦恼的时候，北京瑞麦嘉禾商贸有限公司凭借着先进的经营理念和超前的服务意识，在整个行业不景气的情况下，今年4月份的销量相比去年有了翻倍的增长，“瑞麦嘉禾”作为行业的人物，又创造了业内的一个奇迹

北京瑞麦嘉禾商贸有限公司坐落于东四环和东五环之间的G1京哈高速路旁，交通十分便利。公司现有多个库房发货，不仅拥有占地面积几千平方米的库房，齐全的装卸货设备，石景山谷朊粉的批发，同时还配备一支训练有素的装卸队伍。库房常年有1000多吨现货准备随时往各地发货，同时配有输送带，叉车等工具，为合作企业解决了断货的。宏大的规模、大量的现货、严格的工作流程，快递，快运，专线物流每天12点一准发货，发货团队和实力塑造了瑞麦嘉禾企业在行业中不可动摇的地位。

欢迎您的来电，快快咨询我们吧

谷朊粉的批发价钱-瑞麦嘉禾公司-石景山谷朊粉的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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！