

小麦谷朊粉批发 瑞麦嘉禾 小麦谷朊粉批发市场

产品名称	小麦谷朊粉批发 瑞麦嘉禾 小麦谷朊粉批发市场
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

谷朊粉的用途：

谷朊粉的用处有很多，其中面包粉的添加剂就是谷朊粉，今天说一下谷朊粉对面粉的影响和改观。

谷朊粉的特色是明显具有活性湿面筋各种特点，而各种面制品因品种不同对面粉的品质要求不一，我国目前生产面粉品种中湿面筋含量（%）特一等>26，特二>25，标准粉>24，普通粉>22，这四种等级的面粉面筋含量是很难满足各种用途的需要，特别是各种粉的开发利用（如面包、面条、拉面粉），更需要人为地添加谷朊粉解决面粉中面筋含量不足，增加面团的网络结构，改良面团品质，小麦谷朊粉批发价钱，进而起到改善各种制品的作用。

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，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，小麦谷朊粉批发哪家好，因为有实力，小麦谷朊粉批发市场，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

面筋串酱料的制作：

面筋串好吃不好吃，除了面筋粉这方面的原因，酱料也是很关键的，现在给大家说下面筋串酱料的一种麻辣味的配料。

酱的作法：色拉油8--10斤，辣椒面四斤，麻椒40克，盐两袋（2斤），味精80克，香香粉100克，桂皮粉适量，茴香70克，将所有的固体粉碎（这些都可以在卖调料的地方买齐，卖调料的也可以免费给粉碎的），把所有粉碎的料放入油锅中炒出香味来待用。

酱的作法：麻辣口味。辣椒粉达不到理想中的辣味时，可以放点碱面，四斤辣椒放20克碱面就可。

孜然粉用一个带眼容器装好。可放少许食用盐待用，小麦谷朊粉批发，等面筋烤好后，撒上孜然即可食用了。

瑞麦嘉禾常年供应，沛盛，素锐，优昂、瑞冠、佳硕、康迪、创丹、素瑾等多个面筋粉品牌，多个面筋粉粗细度，不管您是要求多么严格的客户，瑞麦嘉禾能满足您所有的要求，需要的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，期待您的来电。

40目面筋粉沛盛关于面筋粉价格：

好多的朋友总感觉面筋粉价格高，想把普通面粉也做出来面筋粉的效果，这点瑞麦嘉禾可以肯定的告诉大家，普通面粉不经过多次洗涤，是做不出纯面筋粉的效果来的，因为普通面粉里面含有大量的小麦淀粉，小麦淀粉本身就是稀释面筋筋度的物质。

正常是8吨普通面粉才能洗出来一吨烘干磨成粉质的面筋粉，再加上面筋粉的用处很多很多，需求量增加，促进出口量增加。这也是面筋粉价格居高不下的一个重要原因。大家千万不要以面粉的价格来衡量面筋粉哟！

值得欣慰的是现在的客户不是都以价格而决定购买面筋粉的主要根据了，大多数的客户还是注重产品的品质和售后服务的。所以瑞麦嘉禾调整了经营方针，以后会在面筋粉的质量和售后服务上多下一些时间和精力，让客户满意有很流畅很舒心的购物体验才是重要的。

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。

小麦谷朊粉批发-瑞麦嘉禾-小麦谷朊粉批发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是一家从事“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“优昂,瑞冠,佳硕,康迪,玉梅花,素锦,创丹,裕滨”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使瑞麦嘉禾在面粉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！