

批发面筋粉 批发面筋粉 北京瑞麦嘉禾有限公司

产品名称	批发面筋粉 批发面筋粉 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

好多产品的叫法不一样，显示的身份也会不相同，比如瑞麦嘉禾的产品谷朊粉来说，说起谷朊粉好多不太会拼这个朊（ruan），会念成谷元粉。这时聪明的人们就起了一个通俗易懂的名字：面筋粉。面筋粉学名是小麦纯蛋白，没有任何添加剂。自古以来就被很多素食爱好者喜爱。

昨天有个新客户来到我们公司说：你们公司的面筋粉怎么这么贵呢！什么样的面粉要5块多钱一斤啊？这时我们有一个接待的人员笑着说：如果说起这个产品的另一个名字小麦蛋白，你就不会感觉贵了，你想想小麦蛋白才5块多一斤，这不是在小麦蛋白里面顶便宜的吗？这个新客户也若有所思的说：是啊！怎么一个产品不是同一个名字，价格是一样的，只是换了一种叫法怎么感觉就不一样呢！

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，批发面筋粉厂，每周三，批发面筋粉哪里有，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

北京瑞麦嘉禾20年专注面筋粉销售，欢迎各方客户来电咨询。

瑞冠谷朊粉怎么煮面筋？

首先将水烧开，也可以大开的状态，然后将缠好的面筋肠放入锅中，搅拌一下，避免粘锅，然后盖上锅盖过个两分钟再搅拌一下，来回两三次，十分钟左右的时间，待面筋肠有20%漂浮起来换成小火煮至全部都漂浮起来后，批发面筋粉价格，就是熟了，有的朋友怕口感不好漂浮起来之后还会再煮个三五分钟

五一假期跟瑞麦嘉禾杨合平经理去了衡水一个客户家里亲自见到了烤面筋从和面到制作完成这样一个完整的流水过程，也学到了一些小技巧，就是待面筋肠漂起时，为了让它口感更好不那么软，你可以关火

然后焖十分钟以上，然后再捞出放置在凉水里冷却，让面筋肠变硬，更Q弹。现在有专门的切螺旋状的小工具，将面筋肠放在里边，一压就行了，然后再串签，慢慢把切好的面筋肠均匀拨开，烤制也会更均匀，外观也漂亮，吃的时候也不费劲。

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，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！

需要面筋粉的朋友欢迎随时联系北京瑞麦嘉禾哦，期待您的来电

谷朊粉在食品加工方面应用非常广泛。

在方便面或长寿挂面以及面条、水饺粉的生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显地改善制品的抗压力、抗弯曲能力和抗拉力等加工性能，增加面条的韧性，加工时不容易断头，耐浸泡也耐热。食用口感滑嫩、不粘牙，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉1%，可以增强面筋的质量，明显提高面团的吸水率，增强制品的持水特性，改进口感，稳定外型，延长在货架期。

在方便面或长寿挂面以及面条、水饺粉的生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显地改善制品的抗压力、抗弯曲能力和抗拉力等加工性能，增加面条的韧性，加工时不容易断头，耐浸泡也耐热。食用口感滑嫩、不粘牙，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉1%，可以增强面筋的质量，明显提高面团的吸水率，增强制品的持水特性，改进口感，批发面筋粉，稳定外型，延长在货架期。

在婴儿制品中的应用：在各种婴幼儿食品的生产中，添加1—2%的谷朊粉作为蛋白质添加物，食品的氨基酸含量达85%以上，可充分保证营养含量。同时又可以提高钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量会远远大于鸡蛋、牛肉等的食品，更加有利于婴幼儿和青少年的健康发育。

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

了解更多谷朊粉信息，请咨询我们的客服电话。

批发面筋粉价格-批发面筋粉-

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。