

好的面筋粉批发市场 瑞麦嘉禾 太原好的面筋粉批发

产品名称	好的面筋粉批发市场 瑞麦嘉禾 太原好的面筋粉批发
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

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），好的面筋粉批发多少钱一斤，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了么？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，每周三，周日下午14.30分来瑞麦嘉禾的直播间，好的面筋粉批发市场，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。

面筋粉怎么做素食排骨？

糖醋素排骨做法 主料：谷朊粉100g 藕200g 辅料：葱姜适量 番茄酱适量 料酒适量 生抽适量 白糖适量 清水适量 玉米油适量 面粉适量 醋适量 水淀粉适量 炒熟的芝麻仁适量 步骤：

1首先准备一碗清水，然后将谷朊粉加进去，一边加一边用筷子搅拌，直到水都被吸干，就不了。

2和成团盖湿布醒一小时。 3藕去皮洗干净，准备一个盘子放点白面粉，面筋也醒好了。

4将藕切条，面筋也是切条。 5然后先将藕条拍点面粉，再将面筋条缠在藕条上面。

6都缠好以后温水下锅小火将面筋烫熟，不要大火开锅，不然容易脱离，我烫了10分钟 7用一个小碗，取

一个勺子加入一勺料酒，两勺醋，三勺白糖，四勺生抽，五勺清水后加半袋番茄酱，搅匀备用
8调一点水淀粉备用。9藕条煮好以后捞出来控水10炒锅加入玉米油烧热
11将素排骨下入锅中炸至定型就行了，捞出来控油。12准备点葱姜末
13炒锅烧热以后加油，然后将葱姜末下去爆香。14加入兑好的碗汁搅匀。
15加入水淀粉，要一边加一边搅，看汤汁粘稠度合适就不加了。
16将炸好的素排骨倒进去翻炒，令每块都裹满汤汁就可以了
17关火撒上炒熟的芝麻仁翻匀就可以出锅了

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，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！

有需要面筋粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，期待您的来电！

好吃筋道的烤面筋大家一定都吃过，那么它是怎么做出来的呢？瑞麦嘉禾为您解答。

- 1、将七禾香面筋粉小麦谷朊粉——即面筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2、将面筋粉制成的面团揉成细条后，把面筋的一端夹在筷子中间，绕着筷子缠绕面筋，直到缠完为止。或者将面团揉成细条后，插入长竹签或筷子，太原好的面筋粉批发，切成螺旋状。
- 3、往锅内放水，烧开后把面团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，直到面团全部浮上来后捞出，泡在冷水中即可。
- 4、将串好面筋的竹签或筷子置于炭火上或烤箱内进行烘烤，并在上面撒上辣椒粉、孜然粉等佐料，烤至金黄即可食用。

更多面筋粉美食知识，请联络我们的客服进行咨询电话也可以直接拨打电话哦，期待您的来电哦

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，好的面筋粉批发多少钱一袋，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

好的面筋粉批发市场-瑞麦嘉禾(在线咨询)-太原好的面筋粉批发由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。好的面筋粉批发市场-瑞麦嘉禾(在线咨询)-太原好的面筋粉批发是北京瑞麦嘉禾商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：杨合平。