

常德魔芋精粉厂家销售「在线咨询」

产品名称	常德魔芋精粉厂家销售「在线咨询」
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：襄阳天然星食品科技有限公司

魔芋精粉魔芋精粉的制作较复杂，一般有干法和湿法两种。魔芋块茎中葡甘露聚糖以颗粒状存在。粗粉中去掉淀粉、纤维素等杂物即为纯净的魔芋葡甘露聚糖。颗粒大，光亮，遇碘不变色即为精粉。将芋角(片)再用精粉机粉碎10小时~12小时，再通过分选、分级再处理，过一定目数的筛子后即得精粉，出粉率50%~60%。粉碎时飞出的粉末称为飞粉，应除去。精粉中含葡甘露聚糖80%~90%。

吃魔芋粉，一是它不会让你有心慌、心跳加速的感觉，也不会让你由于不吃东西而变得"口chou"，每天早饭前10克，晚饭前10克，就行了。魔芋粉刚开始吃的时候会有很胀肚的感觉，这是正常现象，大概过三天左右，就会恢复正常。

他的jian肥原理是这样的：1. 他的热量很少，2. 它有饱腹作用，你可试试，找一个杯子放入5分之1的魔芋粉加水搅拌，你会发现即使变成满满的一杯，它仍很粘稠，所以你只要吃不太多的魔芋粉，一但它到胃里遇水澎涨，你就不会感觉到饿了，不饿当然不会再吃东西。况且它的热量这么少，想不减都难呢。

但这样你要注意一个问题，那就是营养素的摄入量。随着饮食的减少，我们每日摄入的营养素肯定达不到人体需要量，所以我们要适量补充一些维生素和微量元素。

魔芋粉是白色或奶油淡棕黄色粉末。可分散于pH值为4.0~7.0的热水或冷水中并形成高粘度溶液。加热和机械搅拌可提高溶解度。如在溶液中加入中等量的碱，可形成即使强烈加热也不溶解的热稳定凝胶。淡黄至褐色粉末。基本无臭、无味。其水溶液有很强的拖尾(拉丝)想象，稠度很高。对纤维物质有一定分解能力。溶于水，不溶于乙醇和油脂。

魔芋丝就是说魔芋的丝，

它的发热量和脂肪全是0，

吃进来却有较强的吸水能力，饥饿感感重，魔芋精粉厂家销售，能减缓饿感，合适减肥瘦身的人。

愿意瘦就吃它，凉拌魔芋丝，清爽可口，营养搭配还减肥瘦身！

食物：魔芋丝 芹菜少量

调料：朝天椒，盐，蒜泥，韭菜

首先

提前准备魔芋丝

锅里烧开，水开后把魔芋丝焯1分钟，随后捞起来过冷水。

葱，芹菜切条，蒜切割成蒜泥。

常德魔芋精粉厂家销售「在线咨询」由襄阳天然星食品科技有限公司提供。襄阳天然星食品科技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！