

好的面筋粉批发一斤 瑞麦嘉禾 烟台好的面筋粉批发

产品名称	好的面筋粉批发一斤 瑞麦嘉禾 烟台好的面筋粉批发
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，好的面筋粉批发多少钱一斤，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，烟台好的面筋粉批发，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。

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，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，好的面筋粉批发多少钱一袋，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，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，好的面筋粉批发厂家，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

瑞麦嘉禾教您如何烤面筋和面步骤

将面筋粉和30度左右的温水，水里面加上3克食用盐化开（面筋粉100克，温水大约要180克左右，记住水易多不宜少），用一只手慢慢把面筋粉撒到水里，另一只手快速的搅动，让面筋粉在水里成团后，面筋粉很容易吸水，面筋成团后，用手按压面筋团把多余的水分倒掉，盖上保鲜膜醒大约40分钟--60分钟后，柔软弹力感十足的面筋就出来了，大家想看更多的面筋粉缠面筋串知识，可以关注瑞麦嘉禾的视频或者直播，我们每周三，周日下午15点都会县城直播做烤面筋串的全套流程。需要就关注瑞麦嘉禾学习更多的面筋粉方法

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

如您有面筋粉采购需求，请联络客服也可直接拨打电话

好的面筋粉批发多少钱一斤-瑞麦嘉禾-烟台好的面筋粉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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前瑞麦嘉禾在面粉中享有良好的声誉。瑞麦嘉禾取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。瑞麦嘉禾全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。