

东营谷朮粉的批发 北京瑞麦嘉禾有限公司 谷朮粉的批发

产品名称	东营谷朮粉的批发 北京瑞麦嘉禾有限公司 谷朮粉的批发
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

谷朮粉的用途以及做法

谷朮粉是以小麦作为原料，经过深度加工后而成的纯植物蛋白，内有人体所必需的十五种氨基酸。在食品加工过程中添加适量的谷朮粉可以提高食品的蛋白质含量，同时还可以提高钙、磷、铁等矿物质的含量，尤其是其中钙的含量很高，对婴幼儿、青少年的健康成长非常有帮助。

谷朮粉除了用作食品生产的添加剂之外，还可以作为配料居家食用，这里就介绍几种谷朮粉的居家食谱。

一 包饺子或包子。

北方人有包饺子（做包子）的习惯。做面团时在面粉添加1-2%的谷朮粉，能增强面粉的吸水性，使面团不易破碎，弹性增加，谷朮粉的批发多少钱，体积更大，擀面皮时会更容易，包出来的饺子也不易露馅。在剁制馅料时也可以加入1-2%的谷朮粉，会使馅料黏附能力更强，更易成团，味道更鲜美。

二 麦片粥。

取生麦片100克，加入10克谷朮粉，谷朮粉的批发市场，搅拌均匀备用。鸡蛋两个，打散备用。取牛奶两杯，清水两杯，加入麦片中慢火煮开，此时加入鸡蛋，稍加搅拌即可食用。这样煮出的麦片比不加谷朮粉的显得更稠，口感更好。作为早餐食用还有一个优点是午饭前不易饥饿。

瑞麦嘉禾常年供应谷朮粉、面筋粉、小麦淀粉等，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让客户受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺。有需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾的客服，将竭诚为您服务

！

瑞麦嘉禾批发面筋粉：

一个人的坚持能有多久？就面粉批发这行，瑞麦嘉禾兢兢业业的做了尽20多年之久，其中的艰辛和汗水已经不记得有多少，但是瑞麦嘉禾始终坚信，付出就会有回报。瑞麦嘉禾不计回报的用心服务客户们，现在瑞麦嘉禾面筋粉是用户已经遍布大江南北，每个城市都有瑞麦嘉禾的合作伙伴，很多客户都有老客户介绍来的，因为用心才会做的更好，瑞麦嘉禾一定不辜负所有新老客户的信任和期待，会把服务和质量每年都会更上一层楼的进步！

瑞麦嘉禾郑重承诺：我们发出去的货，不管路上遇到什么损失，我们都会在马上给您处理，不让买家受到一点点损失，是我们瑞麦嘉禾的承诺和义务

北京瑞麦嘉禾，谷朊粉的批发，二十年专注于小麦谷朊粉的挖掘、销售，为您提供好品质的面筋粉品牌。如有需要请联络我们的客服。

谷朊粉介绍

谷朊粉对很多朋友来说是相当的陌生，但是谷朊粉在我们的生活中确不可缺少，在我们很多的事物中都有“它”的影子。下面小编就说几个含有谷朊粉，我们生活中经常食用的食品。

1.面食，比如方便面.面条.水饺里面。都有谷朊粉的存在，东营谷朊粉的批发，谷朊粉，能够明显改善制品的抗压力、抗弯曲力和抗拉力等加工性能，增加面条韧性，加工时不易断头，耐浸泡、耐热。食用口感滑、不粘牙，营养丰富。

2.在馒头的生产中，添加谷朊粉1%左右，可以增强面筋质量，明显提高面团吸水率，增强制品的持水性，改善口感，稳定外形，延长货架期。

3.在肉制品中的应用，生产香肠制品时，添加2—3%谷朊粉，可增强产品弹性、韧性、持水性，使期久煮久炒不碎。当将谷朊粉用于脂肪含量多的富肉香肠制品中，乳化性更为明显。

看了上面的介绍，是不是感觉谷朊粉在我们的生活中无处不在，所以可以得出的结论是，谷朊粉在我们的生活中扮演着重要的角色。

想要了解更多更新的面筋粉价格走势，请联系瑞麦嘉禾杨合平经理期待您的来电，瑞麦嘉禾实体店20几年每天都会发货，路上所有损失我们都会承担，可以给各大平台一件代发，欢迎大家咨询

东营谷朊粉的批发-北京瑞麦嘉禾有限公司-谷朊粉的批发多少钱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实力不俗，信誉可靠，在北京 朝阳区 的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。瑞麦嘉禾带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！