

伊春面筋粉批发 面筋粉批发厂 瑞麦嘉禾

产品名称	伊春面筋粉批发 面筋粉批发厂 瑞麦嘉禾
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

烤面筋是现在家喻户晓的传统特色小吃，常见于中小学与商业区附近。烤面筋的原材料——面筋，是用小麦谷朊粉制作而成的。那么，这美味的小吃，是从何而来的呢？瑞麦嘉禾带您探寻面筋的源起。

面筋是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。在面筋的传统做法中，将面粉加入适量水、少许盐，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。

而在现代，科技的机械化生产早已代替了传统的手工搓制。使用小麦谷朊粉就可以让您轻松的制作出筋道、营养的面筋团。

据史料记载，面筋始创于我国南北朝时期，是素斋园中的奇葩，尤其是以面筋为主料的素仿荤菜肴，堪称中华美食一绝，历来深受人们的喜爱。到元代已有大量生产面筋，在明代方以智的《物理小识》上就详细介绍了洗面筋的方法。清代面筋菜肴增多，花样不断翻新。

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

如果您对面筋粉感兴趣，请联络我们的客服。

怎样用生面筋粉团炸出色香味俱全的油面筋呢？

瑞麦嘉禾教您小妙招！

面筋粉和面油炸面筋球时，一定要在面筋粉里面添加20%以上的普通粗面粉，放上3克发酵母。先放水，再放掺均匀的面粉后，活成面团醒之发到一倍大。这样油炸出来的面筋球，才不会塌陷。

油炸：火力用中火，当油温六成热（约160—180度）时，下入切好的面筋块。面筋块会迅速膨胀，这时要注意勤翻动面筋，把连在一起的分开，一定要注意火候，面筋粉批发厂，油温不能升得太快，要不然捞出的成品凉了后会发现面筋泡缩小啦！

油炸：火力用中火，当油温六成热（约160—180度）时，下入切好的面筋块。面筋块会迅速膨胀，这时要注意勤翻动面筋，把连在一起的分开，一定要注意火候，油温不能升得太快，要不然捞出的成品凉了后会发现面筋泡缩小啦！

炸面筋的油用一般的葵花籽油、色拉油或调和油就可以啦，尽量不要用花生油，伊春面筋粉批发，因为那样会有些发腻的，而且价格也要高出很多！

科学炸制油面筋的方法，请咨询瑞麦嘉禾客服。

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

瑞麦嘉禾为您带来面筋美食

油面筋是由素锐面筋粉做成的生面筋团炸制而成的，传统的中餐里，有很多以面筋入菜的美食，今天就给您介绍一道——虾仁独面筋

- 1、面筋用厨房纸巾吸去表面油，切成小块备用
- 2、海虾去头剥皮挑去虾线，葱切碎备用
- 3、面筋放水沸水中焯烫一下马上捞出，挤出水分；
- 4、虾仁放入料酒、淀粉、盐少许抓匀；
- 5、炒锅内放油，烧热后放入虾仁滑散，变色后捞出；
- 6、锅内留少许底油，发放如八角、葱末、姜丝爆香，放入面筋，加酱油、蚝油、糖，水适量（没过面筋即可）；
- 7、大火烧开后转小火收汤，面筋粉批发多少钱一袋，汤汁收的差不多时放入虾仁，加入适量盐，翻炒均匀，出锅即可。

小贴士面筋是用油炸过的，外表金黄、有韧性，面筋粉批发厂家，与水一起煮不会散、烂，因面筋本身含油，所以嘟的时候不必再放油，以免过于油腻。

这是一道荤素搭配、清淡与油腻对立的天津菜，取面筋在热水中咕嘟的状态，来形象地命名为“嘟面筋”，天津人把“嘟”常说成“独”，所以“独面筋”是极具天津特色的一道家常菜。

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

采购面筋粉，了解面筋吃法，请联络我们的客服。

伊春面筋粉批发-面筋粉批发厂-瑞麦嘉禾(推荐商家)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一家从事“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“优昂,瑞冠,佳硕,康迪,玉梅花,素锦,创丹,裕滨”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使瑞麦嘉禾在面粉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！