

面筋粉商 盟面筋粉 瑞麦嘉禾

产品名称	面筋粉商 盟面筋粉 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

谷朊粉在食品加工方面应用非常广泛。

在方便面或长寿挂面以及面条、水饺粉的生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显地改善制品的抗压力、抗弯曲能力和抗拉力等加工性能，增加面条的韧性，加工时不容易断头，盟面筋粉，耐浸泡也耐热。食用口感滑嫩、不粘牙，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉1%，可以增强面筋的质量，明显提高面团的吸水率，增强制品的持水特性，改进口感，稳定外型，延长在货架期。

在方便面或长寿挂面以及面条、水饺粉的生产上添加1—2%谷朊粉，能够明显地改善制品的抗压力、抗弯曲能力和抗拉力等加工性能，增加面条的韧性，面筋粉价，加工时不容易断头，耐浸泡也耐热。食用口感滑嫩、不粘牙，营养更丰富。在馒头生产中，添加谷朊粉1%，可以增强面筋的质量，明显提高面团的吸水率，增强制品的持水特性，改进口感，稳定外型，延长在货架期。

在婴儿制品中的应用：在各种婴幼儿食品的生产中，添加1—2%的谷朊粉作为蛋白质添加物，食品的氨基酸含量达85%以上，可充分保证营养含量。同时又可以提高钙、磷、铁的含量，尤其是钙的含量会远远大于鸡蛋、牛肉等的食品，更加有利于婴幼儿和青少年的健康发育。

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

了解更多谷朊粉信息，请咨询我们的客服电话。

不同的面筋粉制成的面筋有什么区别呢？

不同品牌的面筋粉，粗细程度都是不同的，因此，制成的面筋粉团，也是有细微差别的。

在制作面筋粉团的时候，使用的手劲和水份的添加，都会对成品有口感的影响。而面筋粉本身，并没有太大的孰好孰坏的差别。如果您在制作面团的时候，已经有了自己比较习惯使用的品牌，那么建议您不要轻易的更换，以免对制成的成品品质把控不好，影响口感。

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，面筋粉，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

瑞麦嘉禾提供多种品牌面筋粉，如您有需求，请拨打我们的电话，

瑞麦嘉禾商贸有限公司的送货工人给食品厂送面筋粉去，食品厂的经理让工人拿回来一袋面筋球，让我们经理看看他们的新产品，并且提提意见呢！

原来这家食品厂一直做水面筋，没有做炸面筋球，随着客户群的增加，需求越来越多，好多客户都强烈要求这个食品厂增加面筋球这个产品，食品厂专程派人出去学了技术。回来以后就开始准备工作。为了增加新产品，食品厂经理还给瑞麦嘉禾经理打过几次电话，问问我们公司的玉梅花，瑞冠，优昂面筋粉，面筋粉商，素锐谷朊粉等几种面筋粉，那种适合炸面筋泡，我们经理直接推荐了素锐面筋粉，因为这个产品质量比较稳定，好多食品厂都在用，炸面筋泡客户也不乏其中。客户尝试着用了以后，还很满意呢！特意拿来面筋泡作为酬谢！

如果您有面筋粉订购需求，欢迎联络我们的客服，竭诚为您服务。

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

面筋粉商-盟面筋粉-瑞麦嘉禾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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。瑞麦嘉禾——您可信赖的朋友，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，联系人：杨合平。