

辽阳谷朮粉 谷朮粉哪个牌子好 瑞麦嘉禾

产品名称	辽阳谷朮粉 谷朮粉哪个牌子好 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

谷朮粉的居家食谱介绍

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，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%的优昂谷朮粉，会使馅料黏附能力更强，更易成团，味道更鲜美。

二 面条。

在普通面粉了添加百分之一到二的优昂谷朮粉，可以增加面条的筋度，不断头，煮不烂，味道鲜美

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朮粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，谷朮粉价格，实力杠杠滴，我们每天12点准时发货，现在很多地方都能做到门对门送货到家的服务，可以给大家一件代发，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的承诺，需要的客户欢迎致电北京瑞麦嘉禾！

谷朮粉的性能：

好多人都问我谷朮粉的成分和性能，我每次都要一一解答，今天我写出来供大家一起参考；谷朮粉即面

筋粉：又称活性小麦，是将小麦或小麦粉的非蛋白质成分（淀粉或其他碳水化合物等）分离去除之后提取获得的、水合后具有高度粘弹性的小麦蛋白质产品。又称小麦面筋蛋白，是将小麦面粉中的蛋白质分离、提取并烘干而制成的一种粉末状产品。谷朊粉主要由麦醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，辽阳谷朊粉，营养成分尤其是蛋白质含量（高达75%~85%），高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低糖、低热量食物。含有人体必须的十五种氨基酸，适用广泛，是面包、面条、豆制品、方便面等多种食品的重要基础原料。

需要谷朊粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾，我们将会竭诚为您服务。

谷朊粉的价格如何

谷朊粉的价格随着市场的好坏而有所波动，在大宗采购中，面筋粉的价格稳定在10000元/吨的门槛左右。常规市面上的面筋粉规格以25千克为一袋的较为常见，价格在250元左右每袋。

面筋粉的牌子很多，其中国内目前比较的面筋粉以优昂面筋粉，素锐面筋粉，沛盛面筋粉，创丹面筋粉，佳硕面筋粉，瑞冠面筋粉，欲滨面筋粉等等

面筋粉品牌虽然多，但是我们针对客户的需求不同，谷朊粉哪个牌子好，采取了给客户推荐适合的面筋粉为主，瑞麦嘉禾的面筋粉姐姐杨合平常说的一句话就是：面筋粉不要选择贵的，要选择对的才是好的

比如粗细度中等的可以选择优昂，素锐，谷朊粉市场，创丹等，用他们做烤面筋串的师傅们很多很多

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等多种面粉品牌和种类，需要的朋友欢迎致电。

辽阳谷朊粉-谷朊粉哪个牌子好-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。