

# 小麦面筋粉批发市场 瑞麦嘉禾公司 济南小麦面筋粉批发

产品名称	小麦面筋粉批发市场 瑞麦嘉禾公司 济南小麦面筋粉批发
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

凉皮面筋块是用什么做的呢？

夏季来临人们都喜欢吃点清淡爽口的食物，来增加食欲。于是，人们的眼光都瞄向了晶莹剔透的凉皮拌黄黄的面筋块，白白软软的凉皮，济南小麦面筋粉批发，再放上自己喜欢的香菜，黄瓜丝，辣椒，蒜末等作料，吃在嘴里滑滑的，软软的，清脆的绿色，配上透亮丝丝的白色，还有淡黄色的面筋块香。真是色香味俱全啊！一看就会食欲大增的。这些色香味俱全的食物大家可以放心大胆的吃哟！不会让美眉们长肉的，因为凉皮的原料是小麦淀粉，已经把普通面粉里面的小麦蛋白也是面筋粉都提炼出去了。

如果您有面筋粉和小麦蛋白的采购需求，请联络我们的客服，瑞麦嘉禾竭诚为您服务。

面筋粉怎么做素食排骨？

糖醋素排骨做法 主料：谷朊粉100g 藕200g 辅料：葱姜适量 番茄酱适量 料酒适量 生抽适量 白糖适量 清水适量 玉米油适量 面粉适量 醋适量 水淀粉适量 炒熟的芝麻仁适量 步骤：

- 1首先准备一碗清水，然后将谷朊粉加进去，一边加一边用筷子搅拌，直到水都被吸干，就不了。
- 2和成团盖湿布醒一小时。 3藕去皮洗干净，准备一个盘子放点白面粉，面筋也醒好了。
- 4将藕切条，面筋也是切条。 5然后先将藕条拍点面粉，再将面筋条缠在藕条上面。
- 6都缠好以后温水下锅小火将面筋烫熟，不要大火开锅，不然容易脱离，我烫了10分钟 7用一个小碗，取一个勺子加入一勺料酒，两勺醋，三勺白糖，四勺生抽，五勺清水后加半袋番茄酱，小麦面筋粉批发市场，搅匀备用 8调一点水淀粉备用。 9藕条煮好以后捞出来控水 10炒锅加入玉米油烧热
- 11将素排骨下入锅中炸至定型就行了，捞出来控油。 12准备点葱姜末
- 13炒锅烧热以后加油，然后将葱姜末下去爆香。 14加入兑好的碗汁搅匀。
- 15加入水淀粉，要一边加一边搅，看汤汁粘稠度合适就不加了。
- 16将炸好的素排骨倒进去翻炒，令每块都裹满汤汁就可以了

17关火撒上炒熟的芝麻仁翻匀就可以出锅了

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，小麦面筋粉批发价，常年大量现货供应面筋粉，小麦面筋粉批发多少钱一袋，可以给各个平台一件代发，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

有需要面筋粉的朋友欢迎致电北京瑞麦嘉禾面筋粉，期待您的来电！

### 小麦蛋白的特点

小麦约含有13%的蛋白质，主要是由清蛋白、球蛋白、醇溶蛋白和麦谷蛋白组成，而小麦面筋蛋白中主要含有麦醇溶蛋白和麦谷蛋白，合称贮藏蛋白(占小麦蛋白干基的80%)。

由于麦醇溶蛋白具有延展性，麦谷蛋白具有弹性，能与水形成网络结构，从而具有优良的黏弹性、延伸性、吸水性、乳化性、薄膜成型特性及清淡醇香味或略带谷物味等的物理特性。

在肉制品中，小麦面筋蛋白作为黏合剂、填充剂而呈现出许多优点。用量1%~5%的小麦面筋作为黏合剂使用在重组化肉制品中，能增加产品的黏弹性和硬度，提高色泽稳定性、出汁率和保水性，降低了加工损耗。在其他的肉块和处理过的肉制品中，使用1%~13%的小麦蛋白，其凝固特性有利于提高产率，降低加工损耗，提高黏度，增加组织强度，改善流变特性，增强成片能力和保持感官特性。

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

如您有小麦蛋白采购需求，请联络我们的瑞麦嘉禾客服，期待您的来电哦

小麦面筋粉批发市场-瑞麦嘉禾公司-济南小麦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是从事“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：杨合平。