

# 北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 青岛北京谷朊粉批发

产品名称	北京瑞麦嘉禾公司 北京谷朊粉批发厂家 青岛北京谷朊粉批发
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

### 蔬菜面筋汤的做法：

谷朊粉学名小麦蛋白面粉，没有任何添加剂，是植物蛋白，蛋白含量达到80左右，脂肪却很少，深受素食爱好者的喜爱。在寒冷的圣诞夜，北京谷朊粉批发生产供应，如果全家围在一起吃上一锅热气腾腾的蔬菜煲汤，真是人生一大美事呀！煲汤的蔬菜可以用很多种，这些要看自己的喜爱了，煲汤用面筋泡的不太多，而面筋泡的原料就是俗称素食的面筋粉，所以这道美味品尝到的人不是很多哟！这时候如果自己大显身手的做出来让家人们品尝，一定会得到真心赞美的。

做汤之前先准备：油面筋，西兰花，胡萝卜，杏鲍菇，高汤和盐。

把西兰花切成小花，胡萝卜和杏鲍菇切成滚刀放在边上备用。锅内先放胡萝卜和杏鲍菇，再加入适量的高汤，炖煮之胡萝卜和杏鲍菇变软。

这时候再加入西兰花和油面筋，却记加入油面筋以后别掀锅盖，这样油面筋软软的好吃。

上面大图就是一锅美味的蔬菜面筋汤做好了。

在这里推荐优昂谷朊粉面筋粉给大家，炸出来的面筋泡会起个大，青岛北京谷朊粉批发，个头均匀。

如果需要谷朊粉面筋粉可以致电北京瑞麦嘉禾商贸有限公司哟！

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。

## 面筋粉卖？

素食--面筋粉只是一个普通老百姓的俗称，它的学名是小麦蛋白，又称小麦谷朊粉，是小麦面粉里面提炼出来的纯植物蛋白，一般的面筋粉都是添加到面粉里面起到增筋的作用，北京谷朊粉批发生产厂家，象面包粉，萨琪玛面粉都需要用面筋粉增加劲道才行的。

直接用面筋粉做出来的产品有街面上的烤面筋串就是其中大家所喜爱的小吃，很多人对这种口感劲道麻辣可口的烤面筋串情有独钟，还可以做好面筋以后不用烤直接煮熟以后，凉拌，或者爆炒都很好吃的。

但是面筋粉不同于普通民用粉那样广泛的家家食用，现在越来越多的人喜欢上了素食，这时候会想到的就是找素食--面筋粉，北京谷朊粉批发厂家，这时候问的就是哪里有卖面筋粉的？瑞麦嘉禾旗下有10几个面筋粉品牌，有着20年的实体店为依托，现在在网上开通了淘宝店铺：北京面筋粉，和阿里1688旺铺搜：北京瑞麦嘉禾商贸有限公司方便客户随时下单的，可以在网上很轻松的找到瑞麦嘉禾买面筋粉了，现在为了家庭食用方便，还增加了1公斤小包装和1.5公斤面筋粉小包装呢！

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

## 谷朊粉小麦蛋白的介绍

谷朊粉又称作小麦蛋白（WHEAT GLUTEN），是从小麦(面粉)中提取而来，是营养丰富的植物蛋白。由于谷朊粉是天然食品添加剂，在食品中的添加量不受限制，因此在各食品加工行业中应用广泛。

在面粉加工业中，谷朊粉被用于提高面粉中的面筋含量，制作各种面粉。谷朊粉在食品领域中的应用主要集中在粉末状制品、糊状制品、粒状及纤维类制品，如烤麸、素肠素鸡、油面筋等，因其的黏弹性、乳化性。随着谷朊粉生产技术的改良，其应用范围进一步扩大，现还被广泛应用在水产饲料工业中。

在日常生活中，面包蛋糕等焙烤食品行业在面粉中加入活性谷朊粉可以使面粉快速擀面，增强面粉的吸水力，增加焙烤食品的数量，延长产品保质期，减少面包屑数量，使制成品形状更有规律。家庭饮食制作中也可添加谷朊粉增强口感，提高营养价值。

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等，瑞麦嘉禾实体店20多年，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！

北京瑞麦嘉禾公司-北京谷朊粉批发厂家-青岛北京谷朊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在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，瑞麦嘉禾一直以客户为中心、为客户

创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：杨合平。