

批发谷朊粉哪个牌子好 批发谷朊粉 北京瑞麦嘉禾公司

产品名称	批发谷朊粉哪个牌子好 批发谷朊粉 北京瑞麦嘉禾公司
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

谷朊粉的用途：

谷朊粉在国内食品行业已经流通了很多年了，但是有关谷朊粉的用途还是每天有很多的客户询问瑞麦嘉禾商贸有限公司。这样就证明每天都有新客户在加入用谷朊粉的行列中来。每天都有从事食品行业的新朋友想了解更多有关谷朊粉的知识。

北京瑞麦嘉禾从事谷朊粉批发行业多年，拥有好几个国内品牌的谷朊粉销售权，对这些谷朊粉的特性和用途就像了解自己孩子一样。谷朊粉的用处很多，但是好多客户都不知道谷朊粉是怎么生成的，谷朊粉学名叫小麦蛋白，是小麦面粉提炼出来的精华，没有任何添加剂。人们也叫面筋粉，俗称素食就是谷朊粉。

加在面粉里面做面条可以是面条劲道，爽滑，耐煮，口感好等特点。加到面粉里面，可以做成面包里面可以很容易揉成手套膜状，让面包蓬松，丝网结构均匀，口感麦香味味道好等特点。

用面筋粉可以做面筋串，蒸面筋，烤麸等，还可以凉拌，爆炒，涮锅，油炸等各种吃法，不管怎么吃都不会降低面筋粉的营养

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，批发谷朊粉厂家，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！

谷朊粉做菜的方法

瑞麦嘉禾给大家介绍一下谷朊粉做菜的方法，要想吃上美味营养的好食，不一定要下馆子，省钱用办法，秘诀就在于谷朊粉的妙用。

用谷朊粉（小麦蛋白）自制鱼丸（虾丸）。

材料：

鲜鱼肉（虾肉）约一百克，面粉三百克，批发谷朊粉，包心菜或生菜一百克，谷朊粉和腌粉，鸡蛋两只。

做法：

先将一百克鲜鱼肉（虾肉）用5倍45度温水浸泡1小时，捞起和蔬菜一起剁碎后加入面粉，批发谷朊粉哪个牌子好，打散的鸡蛋，一小勺谷朊粉（约五克）和适量腌粉后充分搅拌成团作为备料，水可以再使用。再用少量面粉和谷朊粉按十比一混合后备用。将备料捏制成小丸（注意别太大，约二十克一个），表面滚上备用的面粉即可。

加了谷朊粉的鱼丸（虾丸）除了营养丰富之外，口感会更好，不易煮烂。所做的鱼丸（虾丸）可用于蒸，煮，煎或配汤

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。瑞麦嘉禾常年经营谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾客服，我们将竭诚为您服务！

谷朊粉怎么选购

面筋粉是以小麦为原料，经加工提取的一种天然植物蛋白质，它由多种氨基酸组成，粘附热凝性及乳化性，并且具有清淡醇香或略带谷物口味等的物质属性，是理想的实用范围较高的食品的添加剂和特种饲料的基础原料。一般，选购面筋粉主要从以下五个方面入手：

- 1、颜色：谷朊粉正常的颜色为淡黄色，或淡黄稍微发点白，质量较差的谷朊粉为灰色或深灰色。
- 2、气味：正常情况下谷朊粉有稍稍的谷香或无味，质量差的谷朊粉有异味或不正常的味道。
- 3、颗粒：合格的谷朊粉应该无结节，用手抓不粘连。
- 4、吸水性：合格的谷朊粉正常吸水后多余的水份应该发稍微的白色，颜色过白，或有其他颜色均不正常。
- 5、将谷朊粉加水并充分吸水，取一小块用火烧，轻闻气味应该无刺激性的味道。

瑞麦嘉禾专注面筋粉品质20年，批发谷朊粉生产厂家，期待与您的合作！

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。

批发谷朊粉哪个牌子好-批发谷朊粉-北京瑞麦嘉禾公司(查看)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！