

# 瑞麦嘉禾 面筋粉批发一斤 乌海面筋粉批发

产品名称	瑞麦嘉禾 面筋粉批发一斤 乌海面筋粉批发
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

### 面筋粉是什么

面筋粉又称谷朊粉，又名小麦面筋蛋白，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，是由多种氨基酸组成是营养丰富的活性蛋白质，具有很强的吸水性、粘弹性、粘附热凝，闻起来清淡香醇，带有谷物口感，是制作面筋的原材料。

由于是将小麦粉中的蛋白质分离出来，所以面筋粉的蛋白质含量非常之高，而由面筋粉制作的面筋所含有的蛋白质普遍高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种微量元素，是传统素食者餐桌上的一道美食。现在许多素食餐馆中所制作的某些素菜吃起来具有荤菜的口感和味道，都是以面筋作为主料制作而成的。

正常的素锐面筋粉的颜色是淡黄色的，带有一点淡黄色，如果太黄或太白证明里面含有添加剂，制作起来没韧性，面筋粉批发商，口感硬，切花刀容易断等，消费者在购买时要注意识别。免得上当受骗。

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

如果您正为面筋粉采购苦恼，欢迎联络我们的客服，竭诚为您服务。

好多产品的叫法不一样，显示的身份也会不相同，比如瑞麦嘉禾的产品谷朊粉来说，说起谷朊粉好多不太会拼这个朊（ruan），会念成谷元粉。这时聪明的人们就起了一个通俗易懂的名字：面筋粉。面筋粉学名是小麦纯蛋白，没有任何添加剂。自古以来就被很多素食爱好者喜爱。

昨天有个新客户来到我们公司说：你们公司的面筋粉怎么这么贵呢！什么样的面粉要5块多钱一斤啊？这时我们有一个接待的人员笑着说：如果说起这个产品的另一个名字小麦蛋白，你就不会感觉贵了，你想想小麦蛋白才5块多一斤，这不是在小麦蛋白里面顶便宜的了么？这个新客户也若有所思的说：是啊！怎么一个产品不是同一个名字，价格是一样的，只是换了一种叫法怎么感觉就不一样呢！

瑞麦嘉禾实体店20多年，面筋粉批发多少钱一袋，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

北京瑞麦嘉禾20年专注面筋粉销售，欢迎各方客户来电咨询。

烤面筋是现在家喻户晓的传统特色小吃，乌海面筋粉批发，常见于中小学与商业区附近。烤面筋的原材料——面筋，是用小麦谷朮粉制作而成的。那么，面筋粉批发多少钱一斤，这美味的小吃，是从何而来的呢？瑞麦嘉禾带您探寻面筋的源起。

面筋是小麦粉中所特有的一种胶体混合蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。在面筋的传统做法中，将面粉加入适量水、少许盐，搅匀上劲，形成面团，稍后用清水反复搓洗，把面团中的活粉和其它杂质全部洗掉，剩下的即是面筋。

而在现代，科技的机械化生产早已代替了传统的手工搓制。使用小麦谷朮粉就可以让您轻松的制作出筋道、营养的面筋团。

据史料记载，面筋始创于我国南北朝时期，是素斋园中的奇葩，尤其是以面筋为主料的素仿荤菜肴，堪称中华美食一绝，历来深受人们的喜爱。到元代已有大量生产面筋，在明代方以智的《物理小识》上就详细介绍了洗面筋的方法。清代面筋菜肴增多，花样不断翻新。

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

如果您对面筋粉感兴趣，请联络我们的客服。

瑞麦嘉禾(图)-面筋粉批发多少钱一斤-乌海面筋粉批发由北京瑞麦嘉禾商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。北京瑞麦嘉禾商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!