

谷朮粉批发生产厂家 谷朮粉批发 北京瑞麦嘉禾

产品名称	谷朮粉批发生产厂家 谷朮粉批发 北京瑞麦嘉禾
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

素锐谷朮粉品质优良，蛋白质含量高

瑞麦嘉禾做面筋粉，谷朮粉旗下素锐谷朮粉，优昂谷朮粉选用鲁北地区冬小麦为原料，采用高科技工艺提取而成。

素锐谷朮粉品质优良，蛋白质含量高，物理特性稳定，营养丰富，适合做烤面筋粉和加工面包，也可以用作各种加工食品的面粉改良剂，没有任何伤害，添加数量不受限制。

素锐谷朮粉、面筋粉，又叫素锐小麦蛋白，在华北地区，有众多食品加工企业常年使用玉梅花品牌的产品，深受厂家的信赖。

北京瑞麦嘉禾常年销售谷朮粉、面筋粉、小麦淀粉等，欢迎广大朋友前来订购！

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。

关于面筋粉涨价问题瑞麦嘉禾这么说：

对于产品涨价这点瑞麦嘉禾深有感触，谷朮粉批发，瑞麦嘉禾线下的实体店已经20年了，原来产品很单一，一直都是做普通的民用粉这块业务，普通民用粉的利润很薄很薄，一袋面粉80多元的成本，毛利润都在1元左右，平常就是靠走量，所以面粉厂家涨价一元的时候，都会马上会通知下游客户涨钱的，因为库房费，工人工资等等所有的一切都要开支。不涨钱是真的赔钱啊

而做了谷朮粉和小麦淀粉这个行业以后，利润空间相对面粉来说大一些，所以每次厂家通知涨钱每吨100元时，也不会马上通知客户，只有涨价多的时候瑞麦嘉禾才会给客户们打个预防针，说下次涨钱呢多货吧！因为谷朮粉行业里面瑞麦嘉禾的来货量和库房储存量都可以说是比较大的了。每次涨钱总是给下游客户们一些价格低的谷朮粉来增加客户的粘合度。

因为在国内大行情涨价的情况下，大家都没有办法，只能把自己的利润一压再压的保护自己的客户，一定要在特殊时期相互帮扶着走过去这段特殊时期才能看到面筋粉行业的明媚的春天啊！

瑞麦嘉禾常年供应面筋粉、谷朮粉、小麦淀粉等，专注品质20年，欢迎广大用户致电瑞麦嘉禾客服，将竭诚为您服务！

鸡翅面筋怎么做瑞麦嘉禾告诉你

面筋粉也叫谷朮粉，学名是小麦蛋白面粉，没有任何添加剂，深受素食爱好者的喜爱，谷朮粉批发价钱，谷朮粉吃法很多，可以做各种各样的小吃美食，比如烤面筋串，油炸面筋，蒸烤麸等等，还可以炒着吃，炖着吃，凉拌等等，不管怎么吃蛋白含量都不会缺失的，

1：鸡翅洗干净，在背上划开两刀，用厨房纸把多余的水分吸掉（否则入锅的时候溅油）。

2：热锅倒油，油5成热的时候放冰糖，小火慢慢让冰糖融化在热油里，可以用铲子轻轻的把冰糖敲碎，谷朮粉批发生产厂家，这样可以使冰糖快一点儿融化。

3：放入鸡翅，让鸡翅的各个部分都粘上糖色，充分的翻炒，谷朮粉批发厂家，然后放入葱段、姜片、大料、花椒、酱油，放入冷水，让水没过鸡翅，大火开一下锅，然后盖上盖子，小火咕嘟。

4：在汤汁收到一半的时候先放蚝油，然后放入面筋，放面筋之前，哪筷子在面筋上扎个洞，这样好让面筋软。

5：接着盖盖子小火咕嘟，汤汁基本收了的时候放盐和一点点的鸡精，然后出锅。出锅的时候先把鸡翅夹到盘中，然后在周围码上面筋，把锅中的花椒、大料、姜都挑走，把汤汁浇到鸡翅身上。

小诀窍：面筋泡别放的太早，如果太早了可能效果会有点打折扣哟！如果情况允许，还可以把冷水换成热水，这样鸡肉会更烂。

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。

谷朮粉批发生产厂家-谷朮粉批发-北京瑞麦嘉禾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!