

面筋粉厂 面筋粉 北京瑞麦嘉禾公司

产品名称	面筋粉厂 面筋粉 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

谷朊粉简介

优昂谷朊粉，素锐谷朊粉可以做烤面筋串等小吃，还是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种有效的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包粉的生产，添加量不受限制。谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

谷朊粉又称活性面筋粉、小麦面筋蛋白，是从小麦(面粉)中提取出来的天然蛋白质，由多种氨基酸组成，蛋白质含量高达75%~85%，面筋粉厂，含有人体必须的十五种氨基酸，是营养丰富的植物蛋白资源。具有粘性、弹性、延伸性和薄膜成型性。

谷朊粉是一种优良的面团改良剂，广泛用于面包、面条、方便面的生产中，也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种有效的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包粉的生产，添加量不受限制。谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

不同品种的小麦其蛋白质含量不同，面筋粉，一般蛋白质含量占总粒重的8%~16%，制成面粉后蛋白质含量为8%~15%。小麦蛋白可按其溶解度分为清蛋白、球蛋白、麦醇溶谷蛋白和麦谷蛋白。清蛋白占小麦蛋白总量的3%~5%，主要存在于胚中，能溶于水和稀盐溶液，热稳定性差，60 时可变性

如您需要采购谷朊粉，请拨打电话恭候您的来电哦

烤面筋是一种大街小巷的风味小吃，今天瑞麦嘉禾小编就来给大家讲解下面筋串的做法。

烤面筋串的生产制作：

- 1、将面筋粉加水揉成表面相对光滑的面团，分成鸡蛋大小的小面团。
- 2、将面筋粉团搓成细条，缠绕在筷子或者细竹签上，直到形成适于食用的大小。
- 3、往锅内放水，烧开后把生面筋粉团放进去煮。煮的过程中，要不断地搅拌，面筋粉，面团全部漂浮起来后，就可以捞出，泡在冷水中待用。
- 4、把串好的面筋串用烤箱或者炉火进行烤制，面筋粉报价，注意适时翻面和均匀撒满调料进行调味观察颜色，烤至金黄即可大快朵颐啦。

您学会了吗？如果您有关于面筋粉的采购需求，欢迎联络我们的客服。

面筋粉中能添加酵母吗？

面筋粉——既小麦谷朊粉，一般情况下是不需要酵母的，活出来的生面筋团也是区别于生面团的，制成的成品有着明显的差别，但是像蒸烤麸也就是蒸面筋还有炸面筋泡，建议和面的时候加一些酵母在水里，增加面筋团的启发度，做出来的成品也会更蓬松。

不同品牌的面筋粉，制成的成品面筋、面筋串，也有着细微的口感差别。如果您已经有了习惯使用的品牌，建议您不要轻易更改，以免制成成品的品质不好掌握。

采购面筋粉，请联络瑞麦嘉禾客服，24小时竭诚为您服务。

面筋粉厂-面筋粉-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。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!