

伊春批发谷朮粉 批发谷朮粉哪个牌子好 瑞麦嘉禾

产品名称	伊春批发谷朮粉 批发谷朮粉哪个牌子好 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

谷朮粉的用途以及做法

谷朮粉是以小麦作为原料，经过深度加工后而成的纯植物蛋白，内含有人体所必需的十五种氨基酸。在食品加工过程中添加适量的谷朮粉可以提高食品的蛋白质含量，同时还可以提高钙、磷、铁等矿物质的含量，尤其是其中钙的含量很高，对婴幼儿、青少年的健康成长非常有帮助。

谷朮粉除了用作食品生产的添加剂之外，还可以作为配料居家食用，这里就介绍几种谷朮粉的居家食谱。

一 包饺子或包子。

北方人有包饺子（做包子）的习惯。做面团时在面粉添加1-2%的谷朮粉，能增强面粉的吸水性，使面团不易破碎，批发谷朮粉价格，弹性增加，体积更大，擀面皮时会更容易，包出来的饺子也不易露馅。在剁制馅料时也可以加入1-2%的谷朮粉，会使馅料黏附能力更强，更易成团，味道更鲜美。

二 麦片粥。

取生麦片100克，加入10克谷朮粉，搅拌均匀备用。鸡蛋两个，打散备用。取牛奶两杯，清水两杯，加入麦片中慢火煮开，此时加入鸡蛋，稍加搅拌即可食用。这样煮出的麦片比不加谷朮粉的显得更稠，口感更好。作为早餐食用还有一个优点是午饭前不易饥饿。

瑞麦嘉禾常年供应谷朮粉、面筋粉、小麦淀粉等，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让客户受到一丝损失是瑞麦嘉禾的承诺。有需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾的客服，将竭诚为您服务

！

谷朊粉的居家食谱介绍

谷朊粉除了用作食品生产的添加剂之外，还可以作为配料居家食用，这里就介绍几种谷朊粉的居家食谱。

一 包饺子或包子。

北方人有包饺子（做包子）的习惯。做面团时在面粉添加1-2%的谷朊粉，能增强面粉的吸水性，使面团不易破碎，弹性增加，体积更大，擀面皮时会更容易，包出来的饺子也不易露馅。在制馅料时也可以加入1-2%的优昂谷朊粉，会使馅料黏附能力更强，更易成团，味道更鲜美。

二 面条。

在普通面粉了添加百分之一到二的优昂谷朊粉，可以增加面条的筋度，伊春批发谷朊粉，不断头，煮不烂，味道鲜美

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，批发谷朊粉哪个牌子好，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！

瑞麦嘉禾的电商平台是怎么吸引客户的呢？

在生意场上，不管做什么都是站在商人的角度上在商言商，瑞麦嘉禾的电商平台是怎么吸引客户的呢？在一般的新客户进来店铺一眼看到的是什么？可能就会给他什么样的印象，所以大家一般都把自己的旺铺装修的很精致，但是再精致的店铺也要遵循一个道理就是，用很精明的语言告诉新客户，你是谁？是做什么的，优势是什么，让客户一眼就要看到选自己不选竞争对手的理由。

瑞麦嘉禾总结了一句话，告诉客户选我的理由，我是谁：瑞麦嘉禾。
做什么的：做面筋粉的。我们优势是专注面筋粉品质20年多年，有实力与你共创未来。

瑞麦嘉禾常年经营面筋粉、谷朊粉、小麦淀粉等、期待您的来电！

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，批发谷朊粉生产商，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。

伊春批发谷朊粉-批发谷朊粉哪个牌子好-瑞麦嘉禾(推荐商家)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！

