

烤面筋粉批发 烤面筋粉批发 瑞麦嘉禾公司

产品名称	烤面筋粉批发 烤面筋粉批发 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

什么是谷朊粉？

谷朊粉又称面筋粉，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。

瑞麦嘉禾常年销售谷朊粉、面筋粉、小麦淀粉等，需要的朋友欢迎致电瑞麦嘉禾，我们将竭诚为您服务！

瑞麦嘉禾实体店20多年，常年大量现货供应面筋粉，可以给各个平台一件代发，每天12点准时发货，路上所有损失瑞麦嘉禾都会承担，不让买家受到一丝损失，是瑞麦嘉禾的承诺，因为有实力，所以说到做到，需要面筋粉的朋友们随时联系瑞麦嘉禾哟！

面筋粉在水产养殖中的作用

面筋粉普通面粉洗出来的纯面筋，没有任何添加剂，除了做烤面筋串，蒸烤麸等，还广泛的在食品行业里面添加增加面粉的劲道，环保无害的食品添加剂，烤面筋粉批发多少钱一斤，在水产养殖产业中，也有着非常重要的作用。

在水产养殖中利用谷朊粉的多氨基酸组成的高蛋白质添加于饲料中，可增加饲料的营养价值，还是饲

料的营养强化基本产品的指标如下：水分含量 8%；粗蛋白含量（N×5.7，干基） 75%；灰份含量（干基） 1.0%；脂肪含量（干基） 1.0%；粗细度：CB30号筛通过率 99.5%，烤面筋粉批发价格，且CB36筛通过率 95%；吸水率（干基） 160%。

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。

了解更多面筋粉供求信息，请联络我们的客服进行咨询。方便的话您可以直接拨打电话哦

夏天做面筋串用什么面筋粉好用？

用40目的沛盛面筋粉做面筋串，劲道，口感好，颗粒状，夏天做面筋串很容易成型，烤面筋粉批发，不发滩，不粘连等效果。深受广大烤面筋串师傅们的喜爱。

如果不太喜欢用粗粉，素锐的小微颗粒也是烤面筋串师傅们的肯定面筋粉，素锐面筋粉是粗细度混合在一起的面筋粉，没有任何添加剂，适合做烤面筋串，油炸面筋球等特点

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，烤面筋粉批发，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

更多谷朊粉介绍，请您咨询我们的客服您也可以直接拨打电话哦期待您的来电

烤面筋粉批发价格-烤面筋粉批发-瑞麦嘉禾公司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为客户提供“谷朊粉,面筋粉,小麦淀粉,发达面粉”等业务，公司拥有“优昂,瑞冠,佳硕,康迪,玉梅花,素锦,创丹,裕滨”等品牌，专注于面粉等行业。，在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号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：杨合平。