

食品级鑫瑞冠谷朊粉山东厂家优惠提供

产品名称	食品级鑫瑞冠谷朊粉山东厂家优惠提供
公司名称	冠县瑞祥生物科技开发有限公司
价格	.00/袋
规格参数	蛋白:82% 吸水率:162 水分:9%
公司地址	山东聊城市冠县工业园区
联系电话	0635-8383408 13563522181

产品详情

本产品具有粘性、弹性、薄膜成型性等特点。

水分小于10%

；灰份含量（干基）小于2.0%；脂肪含量（干基）小于1.0%；吸水率大于160；细度：100目；蛋白（N × 6.25，干基）：大于82%；包装：编织袋；规格：25公斤/袋；形状：粉末状；产地：山东聊城市冠县。

公司是集研发、生产、销售于一体的山东省产业化、园区化的农副产品深加工、循环经济型、产业链式的企业，鑫瑞冠谷朊粉30%的产量内销的同时，70%的产量远销中、南美洲，东亚、南亚，中东，欧洲（其中颗粒状鑫瑞冠谷朊粉主要销往西欧、北欧），澳大利亚，非洲、南非等。在内地，鑫瑞冠谷朊粉（俗称面筋粉）受到烤面筋师傅的亲睐和厚爱。

鑫瑞冠面筋谷朊粉主要选用山东小麦粉做原料，谷朊粉蛋白质含量达82%、具有高吸水率、低脂肪的特点。适宜制做各种面筋食品（烤面筋、油面筋、水面筋、烤麸、千页豆腐、沙琪玛、小麦拉丝蛋白等）；也可添加于面粉、馒头粉、各种营养面条；应用于鱼肉制品、是宠物饲料、水产饲料、垂钓生产的基础原料；作为素食及其他各类新型食品（如各类素食产品、矮子馅儿饼、沙琪玛）的营养物质补充。应用于肉类制品中作为保水剂；不少面粉、挂面企业也把我公司鑫瑞冠谷朊粉作为一种面粉增筋剂生产中。

鑫瑞冠谷朊粉技术数据：

项目	技术要求	鑫瑞冠谷朊粉
感官要求	浅黄粉末	淡黄粉末

气味	固有的气味	有谷物醇香味
粗蛋白质（干基）	80%（6.25 干基）	82%（6.25 干基）
灰分（干基）	2.0%	0.8%
水分	10%	8.8%
吸水率	150	158
含砂量	无	无
脂肪含量（干基）	1%	
磁性金属物（g/kg）	无	无
细度	CB30通过率大于99.5%、且CB36通过率大于95%	96%通过100目的筛子

鑫瑞冠面筋粉质量稳定，吸水率好、比较细，醒面时间比较快，

除了烤面筋，面筋制品外还有其他系列，用鑫瑞冠面筋粉制作其他各种面筋的方法简介如下：

1、生面筋团的做法

将鑫瑞冠面筋粉和酵母放入一个容器混匀，然后把水一下倒入（一般是1：1.6加水），然后快速搅拌几下，面筋粉很容易吸水，如果像和面那样一点一点的倒水，容易结块，和不出来软度合适的面筋团来，而且面筋粉结成硬块后发不起来了。有一个避免结块的和法，是先放水，后放粉，一手慢撒粉，一手快搅和。如想做有盐味的，可先往水里放盐再撒粉。

把和好的面筋团放温暖湿润处醒面。大概发一个小时可以了，从外表能看到好多的气孔。

如果不用酵母直接发也可以，但时间视气候（温度）而定，一般要6-24h。

这样，生面筋算做好了，然后可以按要求分别做出油面筋和水面筋了。做油面筋不用发很大，用温水醒，视室温醒一两个小时即可。做水面筋发大点蒸出来起的好。

2、水面筋的做法：

水面筋：因为鑫瑞冠面筋粉蛋白含量高，可以加面粉，也可不加面粉。加面粉的配方是：湿面筋10kg，加面粉2.0~2.9kg，再加少量盐。

3、烤麸的做法：

烤麸：将湿面筋平摊在蒸笼中，厚度为2~3cm，加热30min，即成烤麸。也可用蒸汽加热，使蒸汽保持100℃左右，持续30min。

4、油面筋、面筋泡的做法：

把发好的大面筋团切成小块（如果能将面筋团切成均匀的小块儿，那炸出来的油面筋会更圆、更好看）。

油炸：取出切好的面筋小块制成小球，先投入油温为90~100℃的油锅里，炸3~5min，使球的外层起一层破皮，捞出后再投入油温为130~240℃的油锅里，再炸10分钟出锅即可

关于新广告法与宣传：

本店所有页面中的数据均为理论值，均来自我们的实验室数据及实际应用数据，使用过程中如有差异，请以实际使用情况为准。

关于违禁词失效协议：

凡是本店详情页面及及产品标题含有“违禁词”介绍的文字说明一律及时失效，不作为商品介绍的依据。本店已经尽量规避“违禁词”，如还有此类描述，再次申明全部失效，凡顾客阅读本店产品等介绍，均表示默认此条约，不支持任何以“违禁词”为借口投诉商家违反“广告法”来变相向商家索要赔偿的恶意行为。