

# 山东冠县鑫瑞冠谷朊粉批零销售

产品名称	山东冠县鑫瑞冠谷朊粉批零销售
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% 水分: 9% 灰分: 2%
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

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、产业链式的生产企业，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。

鑫瑞冠谷朊粉（活性小麦面筋粉）是以小麦面粉为原料经加工生产的一种植物蛋白质、具有很强的吸水性、粘弹、薄膜成型性、粘附热凝固性、乳化的性，并具有清淡醇香或略带谷物品味等多种物理特性，能满足食品多种功能的需要，为开发食品新领域提供了功能多、感观好、富有营养和经济性强的基础原料。

本产品：水分含量小于10%；粗蛋白含量（ $N \times 6.25$ ，干基）大于82%；灰份含量（干基）小于2.0%；脂肪含量（干基）小于1.0%；粗细度：100目。

用途：

馒头在做馒头的过程中、添加鑫瑞冠谷朊粉1%左右、可以增强面筋质量、明显提高面团吸水率、增强制品的持水性、稳定外形、延长货架期。

面条在方便面、长寿挂面、面条、水饺粉生产上添加1-2%鑫瑞冠谷朊粉、能够提高制品的抗压力抗弯曲力和抗拉力等加工性能、增加面条韧性、加工时不易断头、耐浸泡、耐热、食用口感爽滑、不黏牙、营养丰富。

火腿肠 三明治 午餐肉、香肠红肠和肉罐头中可部分代替瘦肉，增加弹性和致密度，降低动物脂肪和胆固醇含量，提高出品率，延长货架期

用于素食面筋的制作（参考）

制作方法：

1：取4勺可以配一盘菜；2：加入温水搅拌；3：形成块状的半成品；4：然后煮熟，切成自己喜欢的形状；5：任意搭配您自己喜欢的菜色了。

用于肉制品

在肉制品中的应用、生产香肠制品时、添加2-3%鑫瑞冠谷朊粉、可增强产品弹性、韧性、持水性、使期久煮久炒不碎、当将鑫瑞冠谷朊粉用于脂肪含量多的富含肉的香肠制品中、乳化性更为明显。

也可做拉饵使用的钓饵中含有的拉丝粉，粉状和颗粒状的钓饵手感较差，捏来捏去总是难以装上钩，但这种饵适合钓混养鱼池，钓大鱼，适合加点拉丝，增加粘结性，是不错的。

一.生面筋团的做法（参考）

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1：1.3-1.5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，可能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。

如果不用酵母也可以，但时间视气候（温度）而定一般要6-24小时。

这样、生面筋算做好了，然后按要求分别做出油面筋和水面筋了。做油面筋不用发很大，用温水和，视室温醒一两个小时即可。做水面筋发大点蒸出来起的好。做煎面筋如用温水和，几乎不用醒。

二.油面筋/面筋泡

1) 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）。

2) 油炸：火力用中火，当油温六成熟（约160—180度）时，下入切好的面筋块。面筋块会迅速膨胀，这时要注意勤翻动面筋，把连在一起的分开，要注意火候，油温不能升得太快，要不然捞出的成品凉了后会发现面筋泡缩小啦！炸面筋的油用一般的葵花籽油、色拉油或调和油可以啦，不要用花生油因为那样会有些发腻的，而且价格也要高出很多！炸面筋并不“脏”油，炸过的剩油可以用来拌馅或炒菜使用，下次再炸时用的还是新油，不要总是留着炸呀！那样炸来炸去的“老油”对身体可是很有害的！油面筋没有那种放久了的油嗝气，可用来做馅、炒菜、炖菜、煮汤。

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。