

石家庄手工面筋 手工面筋批发价 黄河实业

产品名称	石家庄手工面筋 手工面筋批发价 黄河实业
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

产品详情

面筋是一种植物性蛋白质，由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成。面筋的营养成分，尤其是蛋白质含量，高于瘦猪肉、鸡肉、鸡蛋和大部分豆制品，属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物，还含有钙、铁、磷、钾等多种微量元素，是传统美食。

每100克油面筋营养成分：

490千卡；蛋白质26.9克；脂肪25.1克；碳水化合物40.4克；膳食纤维1.3克；硫胺素0.03毫克；核黄素0.05毫克；烟酸2.2毫克；维生素E7.18毫克；钙29毫克；磷98毫克；钾45毫克；钠29.5毫克；镁40毫克；铁2.5毫克；锌2.29毫克；硒22.8微克；铜0.5毫克；锰1.28毫克。

烤面筋是一道非常有特色的小吃，是将面粉中的筋质成分抽离出来，熟制后串到竹签上，割成螺旋形状，烤的时候抹酱撒料，筋道爽滑，手工面筋厂家，特别好吃，手工面筋串批发，在烧烤摊上比羊肉串还要受欢迎。面筋虽来自面粉，却无淀粉含量，主要成分是蛋白质，而且远高于瘦肉、鸡蛋与豆制品，是高蛋白、低脂、低热量的食物，从男到女，从老到少，只要吃过的，都会被它的美味所吸引，几天吃不着就特别馋得慌。

面筋可以在冰箱里保存40小时而不会粘在油上，但不能保存太久，石家庄手工面筋，因为面筋会有空隙，这是半发酵的食物。面筋串批发厂家指出，长期储存会导致风味损失和变质。面筋是一种植物蛋白，由小麦蛋白和小麦面筋组成。它营养丰富，蛋白质含量特别高，高于瘦肉、鸡肉、鸡蛋和豆制品。它是一种高蛋白、低脂肪、低糖、低热量的传统食品。它还含有钙、铁、磷、钾等微量元素。

石家庄手工面筋-手工面筋批发价多少钱-黄河实业(推荐商家)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，黄河实业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂

询，联系人：吴经理。