

# 新品 脱水烤麸 小麦

产品名称	新品 脱水烤麸 小麦
公司名称	临安天目山笋业有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:中国杭州临安天目山笋业有限公司 品种:小麦 等级:1
公司地址	中国 浙江 临安市 杭州临安市钱王大街388号经贸大厦5楼
联系电话	86 0571 63816528 13968027718

## 产品详情

产地/厂家	中国杭州临安天目山笋业 品种	小麦	
等级	1	容重	200 (g/L)

烤非夫，豆非麦，做着容易，吃着香。200g 配料：小麦面粉 水请放于远离阳光直射及高温的地方

本品是从小麦种提取面筋，它去掉了小麦中的麸皮，黄浆和淀粉，保留了大量的麦胶蛋白和麦谷蛋白、维生素和矿物质即多种人体所必需的营养成分，故成为当今餐桌上最常见的保健菜肴。

使用指南：将本产品用沸水或温水浸软，几经冲洗挤干后，加入所需口味的调料烹饪。即成口味清爽，富有弹性的美味佳肴。

推荐使用方法：

素什锦的做法

原料：烤麸，干豆腐结，黑木耳，花生提前泡好。两根西芹切段，口蘑切片，红甜椒切片。辅料：老姜3片。

八角2个。调料：蚝油，老抽。

做法：1，锅烧热，凉油，下八角和姜片，中火煸出香味。2，倒入烤麸，花生，豆腐结，木耳翻炒均匀

。调入适量糖，黄酒，再加入没过的水，盖盖儿，焖15分钟。3，倒入口蘑，芹菜，红椒，调...

### 香辣素什锦

主料：烤麸、白豆腐干 辅料：香菇、冬笋、胡萝卜、青豆、花生米、油面筋、木耳、葱、姜  
调料：盐、白糖、酱油、香油、大料、干辣椒

烹制方法：1、将烤麸用温水泡一小时左右，洗净切成块，豆干、香菇切成片；  
2、坐锅点火倒油，下大料、葱、姜煸香取出，放入香菇、花生米、烤麸、冬笋、木耳...

注意：夫干水泡软后撕成小块下沸水余，然后捞起过凉水捏干水份。

欢迎广大新老客户联系！杭州临安天目山笋业有限公司hangzhou linan tianmushan bamboo shoots co.,ltd.

网址：<http://tmssy.cn.alibaba.com/>

e-mail：[hzlatmsy@163.com](mailto:hzlatmsy@163.com)

电话：0571—61075158,63816528

手机：13968027718

地址：杭州临安钱王大街388号经贸大厦5楼505室

邮编：311300

传真：0571—63720118