谷元粉 25公斤 活性小麦面筋粉 雪菊谷朊粉 烤面筋粉小麦蛋白粉

产品名称	谷元粉 25公斤 活性小麦面筋粉 雪菊谷朊粉 烤面筋粉小麦蛋白粉
公司名称	郑州市二七区豫源食化商行
价格	面议
规格参数	品牌:雪菊 型号:谷元粉 类型:面粉增筋剂
公司地址	河南 郑州市二七区 二七
联系电话	037168765818 15638889617

产品详情

第一步：把面筋粉加入水中，然后面筋会自动成团，我们可以多和几下，把剩余的水倒掉。

第二步：让后就是蒸或者煮了，如果蒸的话河面面比水 1：3，煮的话是1:1.5.

亲，快来自己来试试吧！

是不是看得流口水了！嘿嘿……

这个事油面筋……

好看又好吃……

谷朊粉，又称拉丝粉，劲度高，营养丰富！这些美味都是我们不知道的秘密！

快来一起diy自己的美味吧！

谷朊粉的用途：

1．面包的制作。添加1-3%（视面粉的筋率而定）的谷朊粉能增强面团筋力，提高面团的粘弹性、延伸性和稳定性，能保存醒发时产生的气体，并能控制膨胀，使面包体积一致。保形性好，提高面包质量，延长老化时间?箍梢栽黾用姘挠煞帧 2 煌谔砑踊拷罴粒?

2．方便面、长寿挂面、面条的制作。添加1-2%的谷朊粉能增加面条的韧性，加工时不易断头，耐煮耐浸泡且筋道有咬头。

3．火腿肠、三明治、午餐肉等肉制品。谷朊粉是肉制品中最佳的粘结剂、填充剂。尤其是添加在鱼肉、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。

馒头：在做馒头的过程中、添加谷朊粉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、改善口感、稳定外形、延长货架期。

面包的制作。添加1-3%（视面粉的筋率而定）的谷朊粉能增强面团筋力，提高面团的粘弹性、延伸性和稳定性，能保存醒发时产生的气体，并能控制膨胀，使面包体积一致。保形性好，提高面包质量，延长老化时间，还可以增加面包的营养成分。不同于添加化学强筋剂

4．可用做各种什锦菜、三鲜烤夫、素鸡腿、素鸡肠等的原料，不但能改变食品结构和风味，而且还可提高食品的营养成分。作为一种低脂、无醇类产品，它已成为全世界极为推崇的营养食品直接进入消费家庭。 5．作对虾、五星、七星鳗鱼、蟹、贵重鱼苗等高档精饲料的基础原料。利用它的多种氨基酸组成的高蛋白，以增加饲料的营养价值，以它的粘弹性来提高饲料在水中的利用率，并减少对水源的污染

钓鱼诱饵

生面筋团的做法

1）.将面筋粉和干酵母放入一个容器混匀，然后把所有的水一下倒入（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，肯定和不出来软度合适的面筋团来，而且面筋粉结成硬块后就发不起来啦.有一个绝对避免结块的和法，就是先放水，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。

2）.把和好的面筋团放温暖湿润处发酵。大概就发一个小时就可以了，从外表就能看到好多的气孔。

如果不用酵母直接发酵也可以，但时间视气候（温度）而定一般要6-24小时。

这样,生面筋就算做?昧?,然后就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，不加发酵粉用温水和，视室温醒一两个小时即可。做水面筋发大点蒸出来起的好。做煎面筋不用发酵粉，如用温水和，几乎不用醒。

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正方体小块儿，那炸出来的油面筋就会更圆、更好看）。

2）．油炸：火力用中火，当油温六成热（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，一定要注意火候，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、色拉油或调和油就可以啦，最好不要用花生油

，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，不要总是留着炸油反反复复的的炸呀！那样炸来炸去的“ 老油 ”对身体可是非常有害的！油面筋没有那种放久了的油嗥气,可用来做馅、炒菜、炖菜、煮汤。比如：

蘑菇烩面筋

主料：鲜蘑菇25克。配料：油面筋100克，青菜心75克。调料：香油5克，酱油10克，水淀粉15克，鲜汤250克，色拉油10克。制作过程：（1）蘑菇洗净，放在碗中，用开水浸泡后捞出（蘑菇汤澄清待用）。（2）将油面筋放入20度温水内浸泡30分钟，捞出沥干水。（3）炒锅置于火上烧热，放入油烧5成热，下入青菜心、蘑菇煸炒几下，加入鲜汤、酱油、油面筋烧沸，改用文火煨至入味后，加入澄清的蘑菇汤，再煨一会儿，用水淀粉勾芡，淋入香油，出锅装入汤盘即可。

油菜烧面筋

主料：油菜300克。配料：炸面筋200克。调料：葱花、姜末各3克，盐2.5克，白糖2.5克，胡椒粉0.5克，香油5克，水淀粉5克，素高汤15克，色拉油30克。制作：（1）油菜放入沸水锅内焯至断生，捞出沥水。（2）炸面筋切成排骨块儿，放入沸水煮透，捞出沥水。（3）炒锅放油烧热，下入油菜、盐炒熟。放葱、姜末爆香，放素高汤、面筋、盐、白糖、胡椒粉调好味，小火收汁加淀粉勾芡，淋入香油即可。

面筋丝瓜汤

主料：油面筋 240克、丝瓜320克

调料：姜 5克、大葱10克、盐3克、白砂糖3克、香油5克、胡椒粉2克

烹饪方法

1. 姜去皮切片；葱洗净切短段；丝瓜去皮洗净，一开四，去瓤，切块。

2. 面筋滚煮5分钟，捞起冷后切条。

3.
将姜片爆香，加水煲开。将面筋和丝瓜放入水中煮开，改中火煮片刻，调味，临熄火时撒些葱花即可。

豆芽面筋汤

主料：黄豆芽 1280克、枣（干）40克、红萝卜50克、油面筋100克

调料：冰糖 5克

烹饪方法

黄豆芽洗净，用2大匙生油炒，然后加入清水750g;

本产品的品牌是雪菊，型号是谷元粉，类型是面粉增筋剂，规格是25kg/袋