

谷元粉 烤面筋专用 谷元粉厂家直销 质量保证假一赔万

产品名称	谷元粉 烤面筋专用 谷元粉厂家直销 质量保证假一赔万
公司名称	郑州市红展化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:卫辉华信 型号:食品级 类型:烤面筋专用
公司地址	郑州市金水区兴达路街道办事处黄庄村42号附2号
联系电话	15837137381

产品详情

谷朊粉（面筋粉）简介

说明：谷朊粉具有增稠，吸水性强、成型，营养丰富等特点，在食品中应用广泛，适用于烤面筋，面包，面筋包肉、方便面、面条、火腿、钓鱼的诱饵等及其它食品中。

谷朊粉（活性小麦面筋粉）是以小麦面粉为原料经加工提取的一种天然植物蛋白质，它由多种氨基酸组成，是营养丰富的植物蛋白质资源。它具有很强的吸水性、粘弹延伸性、薄膜成型性、粘附热凝固性、吸脂乳化性，并具有清淡醇香或略带谷物品味等多种独特的物理特性，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。

基本产品的指标如下：水分含量 8%；粗蛋白含量（ $n \times 5.7$ ，干基） 75%；灰份含量（干基） 1.0%；脂肪含量（干基） 1.0%；粗细度：cb30号筛通过率 99.5%，且cb36筛通过率 95%；吸水率（干基） 160%。

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,生面筋就算做好了,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,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,炸过的剩油还可以用

本产品的品牌是卫辉华信,型号是食品级,类型是烤面筋专用