

华信牌谷元粉 烤面筋专用粉 25kg装

产品名称	华信牌谷元粉 烤面筋专用粉 25kg装
公司名称	河南米亚化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:华信 型号:25 类型:面筋粉
公司地址	郑州市中原区华山路80号院18号楼5层1号
联系电话	18530823098 13333820911

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×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，炸过的剩油还可以用

本产品的品牌是华信，型号是25，类型是面筋粉