

代理谷朊粉 谷朊粉 濮阳黄河实业

产品名称	代理谷朊粉 谷朊粉 濮阳黄河实业
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

生面筋团的做法

将面筋粉和干jiao母放入一个容器混匀，然后把所有的水一下倒入（一般是1：1.3L-1.5L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，谷朊粉做烤面筋技术，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.有一个避免结块的和法，就是先放水，后放粉，谷朊粉，一手慢撒粉，代理谷朊粉，一手快搅和。如想做有盐味的，可先往水里放盐再撒粉。

面筋具有良好刨削性质，对于肉制品加工，如在家禽卷、“整体”罐头火腿和其他非特异性面包型产品中，它提高了刨削的特点，减少了烹饪过程中的损耗。在肉制品中，谷朊粉蛋白作为黏合剂、填充剂或增量剂而呈现出许多优点。使用量1%~5%的谷朊粉作为黏合剂使用在肉制品中赋予产品许多优点，诸如增加黏弹性、色泽稳定性、硬度、出汁率和保水性，降低了保油性和加工损耗。

现在食品大多都添加了小麦谷朊粉，供应谷朊粉，被添加谷朊粉的食品不仅得到了有效的改良，并且被广泛应用于面粉、面包、面条及方便面等成产中。也可用于肉类制品中作为保水剂，同时也是gao档水产饲料的基础原料。目前国内还把谷朊粉作为一种高xiao的绿色面粉增筋剂，将其用于高筋粉、面包专用粉的生产，添加量不受限制.谷朊粉还是增加食品中植物蛋白质含量的有效方法。

代理谷朊粉-谷朊粉-濮阳黄河实业由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司（www.pyhhsygs.com）位于河南省濮阳市范县麻口工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前黄河实业在面粉中

拥有较高的知名度，享有良好的声誉。黄河实业取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。黄河实业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。