

# 威海面筋粉 活性面筋粉价格 黄河实业

产品名称	威海面筋粉 活性面筋粉价格 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

不妨试试在做这些小吃时加些谷朊粉，除了芝麻糊之外，在做如薏米羹，醪糟，活性面筋粉价格，汤圆，炸鸡腿等粥糊类和煎炒油炸类的食物时都可以多尝试尝试，充分利用谷朊粉的拉伸性和吸zhi性，手巧的你没准能用谷朊粉炮制出意想不到的美食呢！

南方的家庭主食爱吃米饭。大米和小麦相比，蛋白质含量明显偏低，这也是为什么北方人普遍长得比南方人高大健康的原因之一。在煮米饭将快要熟时在它上面洒上一层谷朊粉，不但煮出来的饭更香更招引人的食欲，威海面筋粉，而且还能给人体补充的蛋白质。煮粥时也可以加些谷朊粉，即能加强营养，而且煮出来的粥更粘稠，口感要好得多。当然，肉蛋类食品同样也能补充蛋白质，但多吃谷朊粉中的纯植物蛋白会让家庭成员更健康。

离心分离工艺的优点：1.可获得蛋白质含量比较高的谷朊粉，烤面筋专用粉，另外由于湿面筋在整个工艺过程中没有受到高强度的机械搅拌，受到损伤的机会很少，质量较好。2.A淀粉的品质好。A淀粉在面筋形成前就被分离出来，因而使蛋白质等成分混入A淀粉的概率减小。3.耗水量少。离心分离设备的使用使分离的效率大大提高，使单位产品的水消耗量降低。

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，烤面筋面粉生产厂家，那炸出来的油面筋就会更圆、更好看）。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，尽量不要用花生油，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嗝气，可用来做馅、炒菜、炖菜、煮汤。

威海面筋粉-活性面筋粉价格-黄河实业(推荐商家)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)在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，黄河实业一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：吴经理。