长沙果蔬造型面生产厂家 粮匠质量可靠 特色果蔬造型面生产厂家

产品名称	长沙果蔬造型面生产厂家 粮匠质量可靠 特色果蔬造型面生产厂家
公司名称	河南粮匠食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县产业集聚区诚信大道中段南侧
联系电话	17703707370 17703707370

产品详情

中筋粉：蛋白质含量在9%~12%，颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；一般中式点心都会用到，营养果蔬造型面生产厂家，比如包子、馒头、面条等。（注：一般市售的无特别说明的面粉，长沙果蔬造型面生产厂家，都可以视作中筋面粉使用，有的包装会写普通面粉，适合用来做包子、饺子、馒头、面条）

低筋粉：蛋白质含量在9%以下，颜色较白，用手抓易成团；蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，比较适合用来做蛋糕，松糕，特色果蔬造型面生产厂家，饼干以及挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

面条是很多家庭的爱，好吃的面条种类有很多，平常大家做起面条来基本都是原味多，今天通过用蔬菜汁教大家做6种颜色的面条。这些彩色面条全部是用蔬菜泥汁和的面，6种蔬菜、水果：胡萝卜、菠菜、南瓜和紫薯，黑芝麻、火龙果，华丽丽的面条，手工果蔬造型面生产厂家，无添加，健康又养眼，得到家人竖起大母指，真很开心。果：胡萝卜、菠菜、南瓜和紫薯，黑芝麻

把不同的蔬菜分别削皮榨汁，然后分别盛放在不同的容器里面。榨好的蔬菜汁分别加入面粉（500克+250克的蔬菜汁）开始和面，面皮的厚度0.1MM左右。当然不是做来卖的也可以厚些哦。家里有面条机、面包机的就不需要手工和面了。面条机直接出面，面包机自动和面。和好的面取出来压成面皮再切割成面条。抓一缕面条在竹架上摆好造型等待自然风干就可以包装保存了。

长沙果蔬造型面生产厂家-粮匠质量可靠-特色果蔬造型面生产厂家由河南粮匠食品有限公司提供。河南粮匠食品有限公司是从事“ 果蔬面,果蔬造型面,蝴蝶面,面叶 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：经理。