

# 萍乡众旺肠粉专用粉 众旺食品资质齐全 众旺肠粉专用粉批发

产品名称	萍乡众旺肠粉专用粉 众旺食品资质齐全 众旺肠粉专用粉批发
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

## 产品详情

在荷兰，东西不见得好吃，但原料的种类却往往多得让人头晕。就拿面粉来说，在国内面粉就是面粉，顶多也就一两种。可是在荷兰，超市里的面粉却有不下十几种。有这么一群热爱自制中西式面点却苦于不懂选购面粉的小伙伴，常常看着货架上各种名词发愁。众旺肠粉专用粉服务热线。

面粉（Meel）我们一般指由小麦磨成的粉末。按面粉中蛋白质含量的多少分为高筋面粉（蛋白质含量12-15%），中筋面粉（9-11%），低筋面粉（7-9%）。高筋面粉和低筋面粉可以用来制作面包、花卷、馒头、饺子皮等面点。低筋面粉主要用来制作蛋糕、饼干等点心。在荷兰超市里售卖的面粉大部分属于中筋面粉，用来制作西式面包、中式包子、馒头、饺子皮都可以用这种中筋面粉（tarwebloem）。众旺肠粉专用粉服务热线。

将面粉混合好后，一般还会根据需要对面粉进行漂白。在过去，这个过程主要用到和酸盐，但是这种漂白方式对人体是有危害的，萍乡众旺肠粉专用粉，也会给面粉带来令人不悦的味道，在欧洲已经被明令禁止。现在很多厂家采用了新型的漂白方法，尽管对人体危害少了，但要制作的面包还是使用未漂白的面粉更好。众旺肠粉专用粉服务热线。

厂家还会向面粉中加入淀粉酶，尽管这种物质小麦也会自带，但是小麦只有在发芽时淀粉酶的含量才足够高。如果淀粉酶的含量不足，那么淀粉无法分解成麦芽糖，酵母能利用的糖分就会非常有限。在制作无糖的欧包时加入麦芽粉，也是为了起到这个作用。除了以程，面粉后还需要熟成才能出售。众旺肠粉专用粉服务热线。

就拿海鲜肠粉来举例，里面的基本配料有虾仁、生蚝、瘦肉、鸡蛋、青菜/豆芽。做好的肠粉上面还会铺上菜脯粒。广式肠粉所用的酱是水状的，当中会加入冰糖熬制，后加鱼露和酱油提色提鲜，没

有太多其他的配料酱汁调味，因此是咸中带甜的。众旺肠粉专用粉服务热线。

而潮汕肠粉所用的酱油是粘稠汁，味浓咸香。但潮汕地区下面也分很多流派，蘸酱互不相同，例如潮州偏爱花生酱，揭阳习惯放卤汤。潮汕肠粉追求多重滋味，众旺肠粉专用粉多少钱一斤，除了酱料外，菜脯粒和蒜头油是标配，另外还会加入西洋菜、通菜等，一口下去，浓郁咸香充斥着口腔。潮州肠粉辨识度，上面淋上粘稠的花生酱和芝麻酱，香飘四溢。除了常见的料之外，有的还会加其它的料，比如包菜，小编上次去潮州吃的肠粉就加了金针菇。众旺肠粉专用粉服务热线。

萍乡众旺肠粉专用粉-众旺食品资质齐全-众旺肠粉专用粉批发由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。众旺食品——您可信赖的朋友，公司地址：佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号，联系人：吴先生。