

江西小麦淀粉 濮阳黄河实业公司 小麦淀粉加工厂

产品名称	江西小麦淀粉 濮阳黄河实业公司 小麦淀粉加工厂
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

小麦淀粉与玉米淀粉，片粟粉（土豆淀粉，红薯淀粉）相比，达到糊化的温度高，粘度低。制作西点时，用其他淀粉代替小麦粉口感会不同，江西小麦淀粉，这是因为糊化后淀粉性质有很大不同所致。淀粉加热时50度左右开始出现粘性，出售小麦淀粉，达到95度时粘性会达到且完全糊化。之后随着继续加热，粘度会出现衰弱的现象。此外，将糊化淀粉冷却后粘度会变强。无论没有完全糊化的淀粉还是达到的淀粉，当温度降低时粘度都会变强。

小麦淀粉和小麦面粉是一样的吗？

二者是不同的：小麦经磨制加工后，即成为小麦面粉，也称小麦粉或者面粉。而小麦淀粉毕竟是精粮，主要还是应用于食品做增稠剂、胶凝剂、黏结剂、或稳定剂等，也有的用其做淀粉糖(食用糖的一种，但比蔗糖健康)工业上应用不多。

小麦面粉按加工精度和用途不同分为等级粉和粉两大类：

(1)等级粉：按加工精度不同可分为特一粉、特二粉、标准粉、普通粉四类；

(2)粉：粉是利用特殊品种小麦磨制而成的面粉;或根据使用目的的需要，在等级粉的基础上加入食品添加剂，混合均匀而制成的面粉。粉的种类多样，配方准确，质量稳定。

糯米滋的具体做法

原料:水磨糯米粉250克 澄粉60克

糖粉60克 色拉油50克 水270克 椰蓉少许 豆沙馅适量

糯米滋的做法：

- 1.澄粉用开水烫熟
- 2.糯米粉开窝，放入砂糖，小麦淀粉公司，色拉油，熟澄面充分搅拌，加清水揉至表面光滑。
- 3.把面团搓成长条，切成约30克一份
- 4.捏出形状灌入豆沙，封口搓圆
- 5.大火蒸8分钟
- 6.在椰蓉中滚圆即可

江西小麦淀粉-濮阳黄河实业公司-小麦淀粉加工厂由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司为客户提供“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋粉”等业务，公司拥有“黄河”等品牌，专注于面粉等行业。，在河南省濮阳市范县麻口工业园的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：吴经理。