

蒸出来的包子发黄，原来是因为这个

产品名称	蒸出来的包子发黄，原来是因为这个
公司名称	广州市贡包餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区石门街红星珠岗山工业区63号B7栋
联系电话	13826173003

产品详情

蒸出来的包子发黄？这个应该很多人都会问的问题，造成蒸出来的包子发黄原因有很多，但无论是哪个原因，都离不开一下三方面，原材料的问题、配方的问题、设备的问题。

面粉越纯白那做出来的包子就越白，这个是决定性的因素。在面粉方面来说，加工的越精细面粉就会更白。一般来说，面粉越粗它的颜色就会比较偏黄，相反面粉粒越细它的颜色就会很白。因此当我们看到有些面粉粒粗但有比较白的那毫无疑问是加了一些添加剂的，这些添加剂的作用就是增白。

在使用面粉的时候还有很关键的一点就是，新收割小麦研磨出来的面粉先不要用，这是为什么呢？因为刚出来的面粉粘性会比较大，弹性和韧性都不够，这样做出来的包子表皮颜色没那么亮，有可能会导导致体积小，容易塌。关于面粉的这个问题我想很多人都应该不知道。

在和面的时候我们也需要用到水。我国有些地方水资源比较丰富，但是每个地方的水质都不一样，有些地方的水是偏向碱性的，如果用了偏向碱性的水，那水中的有些碱性物质就会令面团变得没那么白，用这种碱性的水做的包子就会有发黄的现象，水中的碱性物质越多那包子的颜色也会随着变得更黄，如果做出来的包子比较黄同时还发硬，那么十有八九是因为水的原因了。