

小麦淀粉澄面 武陟澄面 范县黄河实业

产品名称	小麦淀粉澄面 武陟澄面 范县黄河实业
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

面团静置后加入水分三次进行揉洗，小麦淀粉澄面，这样就可以洗出乳状液，这就是淀粉乳，在进行下一步的精制提纯，武陟澄面，剩下的就是面筋。一定要注意小麦淀粉的上述提取方法是分段处理的，一定不能连续操作。

采取加入盐或是适量的氢氧化钙，主要是促进粘结并且易于分离，一般静置半小时后，在加入水进行揉洗，一般分三四次进行重复揉洗，这样就可以洗出淀粉，精致提纯之后，剩下的就是面筋。

将面粉置于容器中，加入相当面粉重量60%的水（水中含1%的盐），哪里有卖澄面，充分拌和，加工成粘性强的面团。然后静置1小时，夏季静置时间可稍短些，以防变酸。加水量不可过多。以免蛋白质来不及粘结就分散在水中，给操作带来困难，也影响面筋提取率。

将面团置于粗布中淋水，揉洗时淀粉随水流走，留在布内的粘在一起的蛋白质即为湿面筋。水洗的次数越多，面筋中的淀粉夹杂率越低，蛋白质的成分越高，质量也就越好。一般水洗3~8次。洗过面粉的水中含有大量淀粉，经沉淀可获得小麦淀粉。

小麦淀粉可以用来制作出很多的美食，例如用来做凉皮是备受人们喜欢的，尤其是在炎热的夏季，凉皮一只很受推崇，当然还可以用来做成荞麦面包，更利于人体的消化。小麦淀粉可以做紫薯芝心丸子首先紫薯切开，蒸熟，低筋面粉澄面，压碎，然后往紫薯蓉里加入两大勺糯米粉和小麦淀粉，揉成软硬适中的面团。然后揉成紫薯丸子，放在油锅里炸到丸子有点儿膨胀即可。

小麦淀粉澄面-武陟澄面-范县黄河实业(查看)由范县黄河实业有限公司提供。“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄

面,面筋粉,烤面筋粉”选择范县黄河实业有限公司，公司位于：河南省濮阳市范县麻口工业园，多年来，黄河实业坚持为客户提供好的服务，联系人：吴经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。黄河实业期待成为您的长期合作伙伴！