

美玫低筋面粉 低粉蛋糕粉美玫粉 低筋粉 烘焙原料 22.7kg

产品名称	美玫低筋面粉 低粉蛋糕粉美玫粉 低筋粉 烘焙原料 22.7kg
公司名称	上海誉拓食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:美玫 是否进口:否 生产许可证编号QS:320001010346
公司地址	上海市金山区龙胜东路297弄177号1层
联系电话	021-64302317 13818749260

产品详情

高/中/低筋粉区别

高筋面粉蛋白质含量平均为13.5%，通常蛋白质含量在11.5%以上就可叫做高筋面粉。蛋白质含量高，因此筋度强，多用来做面包等。

中筋面粉-(即普通面粉)蛋白质含量平均在11%左右，中筋粉多用在中式点心制作上，如包子、馒头、饺子等。大部分中式点心都是以中筋粉来制作的。

低筋面粉蛋白质含量平均在8.5%左右，因此筋度弱，多用来做蛋糕等松软糕点。

适用于西点蛋糕等的所有品种.蛋糕,西点不可缺少的必备原料之一

本产品的品牌是美玫，是否进口是否，生产许可证编号QS是320001010346，原产地是江苏，净含量（规格）是22700（g），保质期是120（天），包装规格是1*22.7kg