

硕达回收 高价回收变质面粉 东城区面粉

产品名称	硕达回收 高价回收变质面粉 东城区面粉
公司名称	保定市清苑区硕达再生资源收购站
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省保定市清苑县阎庄工业区
联系电话	13930801269

产品详情

面粉颜色将直接影响面包的颜色，越近麦粒粉心部分的颜色则越白，面粉品质则好，所以由面粉的颜色可以看出面粉的好坏。当然可以用漂白剂漂白，但是过度的漂白，颜色则为死白灰色不良，但对于制作硬式面包，面粉的颜色并不重要。面包超过预定的发酵时间，但要能做出良好的面包，这叫发酵耐力。所以面粉要足够的发酵耐力。面粉内的面筋构成面包的网状结构，如果网状结构过于软弱将无法做出良好的面包。所以面粉要有足够的筋度。

选购面粉除了要有详细的生产厂商、经销商资料及生产日期、保质方法及保存期限外，尽量选用标明“保证不添加增白剂”的面粉。色泽暗淡，灰白或深黄色，发暗；易结成团、有结块，都不是好面粉。再有可以用手紧握，面粉成团，不易散开，就是好面粉。如果有异味、霉臭味、酸味、煤油味、陈腐味及其它异味，建议不要购买。用小苏打发酵，蒸出来的馒头不但很松软而且口味也非常好，但是小苏打会严重破坏面粉中的B族维生素。

法式面包专用粉：小麦中蛋白质含量11.0%~12.5%，矿物质含量0.4%~0.55%的面粉便是法式面包专用粉。主要用于制作法式面包为主的各种硬质或者半硬质面包。为了做出地道的法式面包，残损面粉回收，以法国55型面粉（矿物质含量为0.5%~0.6%）为标准，是由硬质小麦和半硬质小麦磨制而成。

全麦面粉：全麦面粉是由整个小麦粒粗磨之后制成的面粉。由于面粉中含有麦麸及小麦胚乳、胚芽等，高价回收变质面粉，与普通面粉相比，东城区面粉，全麦粉的矿物质含量更高。若对面包口感和风味的要求较高，且制作以全麦面包或者黑面包为主的硬质及半硬质面包时，即可用适量全麦粉与其他面粉混合。

黑麦粉：黑麦是一种味道强烈的谷物，在北欧和俄罗斯广泛种植。黑麦面粉中形成麸质的蛋白质含量低，大量残损面粉收购，与水搅拌不能形成面筋，更多依靠淀粉而不是蛋白质支撑。因此黑麦面包是通过“加入生酵母发酵出酸味”这一特殊方法制作而成的。若要制作其他硬质或半硬质面包时，可将适量黑麦粉添入其他面粉搭配使用。

小麦胚芽粉：胚芽小麦是指萃取的小麦胚芽，只占麦粒全体的2%，它含有丰富的维生素B1和维生素E，具有很高的营养价值。我们经常听到的“胚芽面包、胚芽小麦面包”指的就是在普通面粉中混入了小麦胚芽粉的面包。

硕达回收(图)-高价回收变质面粉-东城区面粉由保定市清苑区硕达再生资源收购站提供。保定市清苑区硕达再生资源收购站(www.shuodawuzi.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供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。硕达回收——您可信赖的朋友，公司地址：河北省保定市清苑县阎庄工业区，联系人：崔迎新。同时本公司(www.bdshuoda.com)还是专业从事食用油回收，库存食用油回收，过期食用油回收的厂家，欢迎来电咨询。