

乌兰浩特市雪峰面粉 小麦面粉厂家 面粉厂家

产品名称	乌兰浩特市雪峰面粉 小麦面粉厂家 面粉厂家
公司名称	乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市经济开发区国道6号
联系电话	15004849153

产品详情

在市场上，我们经常会看到超市出售小麦粉，许多人以为是面粉，其实不然。二者从外观上来说非常相似，很难分别。然而，它们两个的区别是非常客观的，一起来了解一下小麦粉和面粉的区别。

小麦粉和面粉的区别

小麦粉和面粉的区别主要在于蛋白质的含量不同。小麦粉，即小麦经过加工磨制后变成的。它的主要成分是淀粉，还包含蛋白质、脂肪、维生素和钙、钾、镁等矿物质，有益于养脾，除热止渴。而面粉则是由小麦磨成的粉末，它的种类更多，有高筋面粉、中筋和低筋面粉等不同的种类。那么小麦粉是不是低筋面粉呢？一般来说，市场上的小麦粉是中筋的。其实不管是低筋还是高筋，都是由小麦做出来的，只是蛋白质的含量不同。中高筋面粉主要用来做馒头或饺子，而低筋面粉主要用来做蛋糕或饼干，因为它的蛋白质含量较低，口感松软。如果只有高筋面粉，则可以用玉米淀粉进行调配，变成低筋面粉。比例一般是1：1。

可见，面粉是由小麦磨成的，但是常说的小麦粉是指中筋面粉。而面粉则有高筋、中筋和低筋之分。

面粉的种类及功能

选择面粉的时候，面包制作者所要得到的信息是高筋粉，低筋粉等不同产品的分类和表示面粉纯度的等级，小麦面粉厂家，以及矿物质，粗蛋白等含量的表示。面粉在等级上可分为特等粉，一等粉，二等粉等各个等级。越是用靠近面粉粒中央部分磨出的面粉，其等级也就越高，随着混入靠近面粉外皮部分磨出的面粉量的增多，其等级也就越低。面粉的等级还同麦粒外皮和胚芽中的矿物质(灰分)的含量有直接关系，矿物质的含量越高，面粉的含量越低;相反，其含量越少，面粉的等级也就越高。如若追求面包有面粉的独特风味的话，等级低的面粉反倒要比等级高的面粉更合适。就一般面粉而言，其矿物质含量的多少对于其制作面包的性质不会有太大的影响。但是，如果其中矿物质的含量多，面粉的颜色则稍带灰色，做出的面包颜色自然也就发乌发暗。数十年前，优质面粉厂家，面包的颜色如果是白色的话，则是其味道鲜美的象征，但到后来，面粉不再要漂白，而且大家也都逐渐地更加喜爱自然颜色和自然味道了。

对于面包的制作性能，另一个重要因素便是面粉中蛋白质的含量。高筋粉，低筋粉等的分类也同面粉中所含蛋白质的多少有关。因为靠近麦粒外皮的蛋白质含量比靠近中央的多，所以蛋白质和面粉等级的关系便是：面粉的等级愈高，面粉厂家排名，蛋白质的含量就愈少。特等粉的蛋白质含量是最少的。所以，在做蛋白质含量较高的面包时，不用特等粉而用一等粉，二等粉就是这个道理。蛋白质形成的面筋组织，是构成面包骨骼的基本原料。蛋白质的含量多，它和水结合形成的面筋的量也会按比例增加，这便构成了韧度性大的面包组织，可以说面胚的膨胀幅度也随之增大。

所谓面包专用粉就是为提高面粉的面包制作性能向面粉中添加麦芽以及谷蛋白等，增加蛋白质的含量，以便能更容易地制作面包。因此就出现了蛋白质含量高达14-15%的面粉，这样就能做出体积更大的面包来。

另外，有一种称为即成混合粉的，只要将其和水以及两叁种材料混合就可以简单地做成面包胚。

面粉的主要功能

面粉中，淀粉占65-78%，蛋白质占6-17%，脂肪占2%，矿物质占0.3-0.5%，水分占14-15%。其中，对于面包的制作性能最为重要的便是淀粉和蛋白质，对蛋糕而言则蛋白质形成的面筋构成蛋糕的骨架，淀粉起到填充作用。

淀粉的一部分成为酵母的营养，而大半则来吸收水分，在面包烘焙成熟时，就和面筋组织结合起来支撑面包的骨骼。

面粉的蛋白质分为麦醇蛋白和麸蛋白，都起很大的作用。这两者都不溶于水，它们吸收水分，当面粉被和制成面胚时，形成面筋网络组织。面筋组织富有黏性，因其中保持着酵母活动释放出来的二氧化碳气体而使其膨胀。面粉的面筋含量越多，也即蛋白质含量越多，其面包的膨胀性就会越强

需要掌握包子知识，首先需要入门的不是如何做包子，而是如何选择面粉，有不少朋友学会了做包子，都还不知道包子采用的是那种面粉。

面粉分为高筋、低筋、中筋面粉，无论是高筋、低筋还是中筋面粉，这里面的“筋”主要说的就是面筋，简单来说面筋就是面粉中的蛋白质。蛋白质有吸水的特性，面粉厂家，通过不断揉捏摔打，慢慢就形成了面筋。

各种粉类的不同应用高筋面粉：它的内部的蛋白质含量高，形成的面筋就会更多，一般制作面包都会选高筋面粉。所以作出来的面包就会有韧性，有嚼劲。

中筋面粉：中筋面粉体质半松散，筋度及黏度较均衡，一般中式点心里都会用到，适合制作馒头、包子、烧饼、芝麻球等吃起来软中带点儿劲道的面食点心。

低筋面粉：蛋白质含量低，所以形成的面筋少，常用来制做蛋糕和饼干，会非常松软酥脆。

补充两个知识，首先是无筋粉，面粉里面是有面筋的，把面粉里面的面筋提炼出去以后，留下的白色面汤，烘干以后的物质就是无筋粉了，另外人们通常喜欢叫它澄面。

特高筋粉：水份14%，粗蛋白质13.5%以上，通常用来做面筋，油条的一种粉。

分享一些实用知识，以上都是书本知识，大家大致了解就可以了，来聊一聊现实中的实用知识。虽然做包子采用的都是中筋粉，但是每一种面粉品牌的面粉是有它自身本质特性的，如果你习惯使用某一品牌的面粉，笔者建议你长期选用这一品牌的面粉，请不要轻易更换面粉的牌子，这同样会导致包子的质量不够稳定，也不方便你掌握新品牌的特性不同的品牌，和不同季节的面粉，其吸水性，存在不同，所以你使用的也许是同品牌同样的面粉，都有可能会出现和面的用水量差别。

面粉同样具有保质期，你在使用面粉时，请注意面粉的保质期，超过保质期的面粉，做出来的包子成品会不够稳定。

对于私人配送面粉，需要注意区别面粉的真假，有不良商家会掺入去年的曾粉，来降低成本，赚取利润。同时在面粉的存储中，需要注意防潮和防鼠。

乌兰浩特市雪峰面粉(图)-小麦面粉厂家-面粉厂家由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司（www.xfmfgs.com）是一家从事“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“雪峰面粉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使雪峰面粉在面粉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！