

面粉厂家直销 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面粉厂家

产品名称	面粉厂家直销 内蒙古兴安盟雪峰面粉 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

面粉只能用来吃吗？那就大错特错啦！有了面粉，清洁和烹饪都不在话下，一起来看看吧~

清洗木耳和蘑菇

洗木耳的时候，先用温水把木耳泡开，再用面粉揉搓木耳，就能很快洗掉木耳表面的脏东西和杂质。

干蘑菇也可以用同样的方法清洗！

煎鱼不溅油

煎鱼前，将少许白面粉撒在鱼身上，鱼下锅时，油不会外溅，且鱼皮能保持不破，鱼肉酥烂。

去除餐具油污

洗刷油腻的锅、盆等厨具餐具，可以在水中放少量面粉，借助面粉吸附油脂的功能，厨具就比较容易洗干净了。

清洗灶台的油污

先把燃气阀门关闭。这时，别急着用水擦洗，先在台面上均匀地撒上一层面粉，面粉吸收油污的能力很不错的。

然后用百洁布轻轻擦洗，就能洗掉大部分油渍，再用干净的湿抹布将灶台重新擦洗一遍就可以了！

清洁水龙头

在抹布上撒上一些面粉，面粉厂家直供，沾湿水后用来擦拭水龙头，顽固的水渍立马不见，水龙头越擦越干净。

清洁厨房纱窗

在盆里装入100克面粉，加水打成稀面糊。

趁热刷在纱窗的两面，10分钟后，用刷子反复刷几遍，再用水冲洗，纱窗上的油腻就刷洗干净了。

除去衣服上的油渍

滑雪衫上若沾了油渍，可用冷水把少许面粉冲调成浆糊状，涂于油渍处。几小时后，用刷子蘸水刷去粉末，油渍就会消失。

去除地毯污渍

把面粉倒在沾上了污渍的地方，用勺子或其他硬东西轻轻按压，等待几分钟。

然后用吸尘器将面粉吸走，没有吸尘器的话，小块地毯可以自己动手把面粉抖下来！

粘合木质家具裂缝

面粉加水调匀，煮成浆糊，趁热加少量明矾，把旧报纸剪碎加进去，不停地搅拌，煮成糊状关火，填于裂缝处，自然风干，家具不容易再松裂

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，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，面粉厂家直销，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，四方台区面粉厂家，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。

面粉，俗称白面，即用小麦磨出来的粉。按面粉中蛋白质含量的多少，面粉又分为高筋粉、中筋粉和低筋粉。

面粉，是由小麦磨出来的，麦粒主要由三部分组成：麦麸包裹在外约占粒重的18%-25%；麦粒赖以发芽的麦胚只占1%-2%；胚乳约占80%。胚乳与麦麸之间还有糊粉层粘连。麦粒经过制粉工艺加工使麦麸、麦胚和胚乳分离并将胚乳磨细制成人们食用的面粉。面粉加工是物理分离过程，并不改变小麦胚乳原有的化学特性等。面粉食品蛋白质的含量和品质决定食用品质，例如制作面包就要用高筋小麦粉，以求面包体积大口感好；制作面条、水饺就要用中强筋小麦粉以求其“筋道”、爽滑；而用低筋小麦粉制成的蛋糕松软、饼干酥脆。可见随着食品工业化生产的发展，对各种专用面粉的需求越来越高。

高筋粉，颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状。比较适合用来做面包，以及部分酥皮类起酥点心；中筋粉，颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；一般中式点心都会用到，比如包子、馒头、面条等；低筋粉，颜色较白，用手抓易成团。低筋

面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，比较适合用来做蛋糕，松糕，饼干以及需要蓬松酥脆口感的西点。对面粉识别简单的办法，就是用手抓起一把面粉，用拳头攥紧捏成团，好的面粉厂家供货渠道，然后松开，用手轻轻掂量这个粉团，如果粉团很快散开，就是高筋粉；如果面粉团在轻轻掂的过程中，还能保持形状不散，则是低筋粉。

面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。面粉是人们的一种重要主食，北方人更喜欢食面，吃法花样繁多，一般常见的制做方法，有蒸馒头、蒸发糕、蒸花卷；烙春饼、吊炉饼、烧饼、筋饼、酥饼、馅饼；包饺子、包烧麦

面粉厂家直销-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-面粉厂家由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。面粉厂家直销-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-面粉厂家是乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司（www.xfmfgs.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘文彬。