

中筋面粉 长海面粉 内蒙古兴安盟雪峰面粉

产品名称	中筋面粉 长海面粉 内蒙古兴安盟雪峰面粉
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

选购面粉的时候，很多消费者常常会误以为：“高筋面粉 = 高精面粉”，其实“高精”的意思只表示小麦的加工工艺，并不能说明面粉的筋度，“精制”的可能是高筋面粉，也可能是低筋面粉。所以，“高精”的说法其实是不科学的，至少不是行业标准用语。消费者在选购面粉时，应该注意的是其蛋白质含量，即筋度，而非“精制”。

选购优质面粉：看、闻、摸

看：看包装上是否标明厂名、厂址、生产日期、保质期、质量等级、执行标准、产品标准号、“QS”标识和编号等内容，尽量选用标明不加增白剂的面粉；看包装封口线是否有拆开重复使用的痕迹，若有则为劣质产品；看面粉颜色，面粉的自然色泽为乳白色或略带微黄色，若颜色纯白或灰白，则为过量使用增白剂所致。

闻：正常的面粉具有麦香味。若有异味或霉味，则为增白剂添加过量，或面粉超过保质期，或遭到外部环境污染，已变质。

摸：含水率正常的面粉，手捏有细腻感，伸手插入阻力小，轻拍面粉即飞扬；受潮含水多的面粉，捏而有形，不易散，手插阻力较大，且内部有发热感，容易发霉结块；含增白剂的面粉手搓时感觉滑腻，无粒状感。

Tips：消费者在购买面粉时，一是要根据自己的需求，选择一种最适合的面粉；二是仔细阅读面粉包装袋上标识的营养成分。

面粉这样储存，可防结块生虫

厨房气温相对较高，湿度大，面粉装在布口袋里很容易吸潮结块，进而被微生物污染发生霉变、生虫。如果用塑料袋盛装还没有受潮的面粉，会是面粉与空气隔绝，既不反潮发霉，也不易生虫，但是如果已经受潮就不能装在塑料袋里了。平时存放面粉时要注意以下事项：

通风良好：面粉有呼吸作用，所以必须是空气流通。

空气干爽：空气湿度愈大，面粉含水量越大，容易结块。理想的空气湿度在60%-70%之间。

合适温度：温度过高会缩短面粉的保质期，储存理想温度为18-24 。

清洁环境：清洁环境可减少害虫的滋生和微生物的繁殖，进而减少面粉受污染的机会。

定期清洁：减少虫鼠滋生，进而减少面粉受污染、包装受破坏的机会

你知道吗？什么是好面粉

我们所说的好面粉，必须具备一定的条件和特定的因素。

一般而言，大致有以下几点：

- 一、小麦的品种
- 二、小麦的种植方式
- 三、小麦的储存方式
- 四、面粉加工
- 五、加工方式
- 六、面粉保存

壹

一、小麦的品种。

小麦主要分为老品种，杂交品种与转基因品种。老品种和杂交品种可以自己留种，而转基因则不可以。老品种产量低，杂交品种居中，转基因产量则高。

二、小麦的种植方式。

市场上的种植方法种类繁多。总结几点，大致可以从这几方面来衡量。

- 1, 水源、土地以及空气有无污染，
- 2, 杂草怎么处理，
- 3, 长海面粉，用的什么肥料，
- 4, 虫害如何处理，
- 5, 种植时间和收割时间。

三、小麦的储存方式。

一：干燥。大致分三种，一、自然晾晒，二、烘干，三、化学干燥。

二：储存。大致分两种，一、普通储存，普通小麦使用防潮剂、防霉剂，防虫剂，化学剂等来储存。二、采用传统的中药防虫技术。乐永坊属后者。

四、面粉加工。

面粉大致可以按以下几种方式分类：1，全麦面粉

全麦面粉，指整颗小麦研磨成面粉。100斤小麦加工成全麦面粉，最终会出98斤以上全麦面粉。全麦面粉的营养多面，损失较小，含胚芽、麸皮，口感粗糙，粗纤维多，有利于清理肠道，面粉呈暗色。

2，80面粉

80面粉，指整颗小麦研磨成面粉，最终去掉一些麸皮剩下的面粉。如100斤小麦加工后，出80斤面粉。80面粉口感与营养相对兼顾平衡，颜色微暗。

3，标准粉、一级粉、特级粉等。

五、加工方式。

一、普通钢磨加工，钢磨加工效率高，温度高，一些微量元素在高温下会有所流失，加工成本较低。

二、传统石磨加工，石磨慢速研磨，温度低，能够较高程度保持微量元素不流失，加工成本较高。

六、面粉的保存。

一般面粉里会添加增白剂、增筋剂、乳化剂、膨松剂、香精、防潮剂、防霉剂、防腐剂，甚至滑石粉、土豆淀粉等。

以上是普通小麦及普通面粉的简介。

雪峰面粉的保存。

雪峰面粉采取独特的加工保存方式，不用任何面粉改良剂，无任何添加剂，很大程度保障了面粉的新鲜度，营养与口感。面粉都是采用真空包装，常温可以保存一到二个月，低温冷藏则可以保存三个月左右。冷冻则时间更久。

雪峰面粉分类：

按照精细加工程度可分为，一、80面粉，二、全麦面粉。

按照筋度可分为，一、低筋面粉，二、高筋面粉。

按照小麦颜色可分为，一、普通小麦颜色面粉，二、黑麦面粉。

关于面粉的选择。

如果做馒头，中筋面粉，面条，烙饼，花卷，蛋糕这些可以选择低筋80面粉

用低筋80面粉做的面条

用低筋80面粉做的馒头

如果想做面包、包子、饺子、面条、花卷，这些可以选择高筋80面粉与黑麦80面粉。

如果想要粗粮的，高筋面粉，可以选择相应的全麦面粉

用高筋80面粉做的素包子。

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，面粉价格，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，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

中筋面粉-长海面粉-内蒙古兴安盟雪峰面粉(查看)由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。行路致远，砥砺前行。乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司（www.xfmfgs.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!