

面粉厂家直供 乌兰浩特市雪峰面粉 粮油商面粉厂家直供

产品名称	面粉厂家直供 乌兰浩特市雪峰面粉 粮油商面粉厂家直供
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，面粉厂家直供，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，内蒙产地面粉厂家直供，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，内蒙红小麦面粉厂家直供，自然风干，家具不容易再松裂

面粉是越白越好吗？什么样的面粉质量好

当下流行的全谷物食品，是指用完整的谷物种（包括胚芽、胚乳和麸皮）加工而成的食品，例如糙米、大麦、燕麦等。雪峰面粉建议大家每天吃一些全谷物食品，以利身体健康。

精白米面的口感细腻，更容易激起人的食欲，这些年来备受人们青睐。然而，在营养学家眼里，精白米面远不如糙米和全麦面粉的营养价值高。米、面本来是人们获得B族维生素、矿物质和膳食纤维方便、重要的来源，但由于加工过细，谷粒的糊粉层和谷皮被去掉太多，甚至全部被去除，成为人们常吃的精白米面，谷物里含有的B族维生素和矿物质等营养素就损失在了精加工的流水线上，只剩下淀粉和少量蛋白质。因此，常吃白米面，容易造成膳食纤维、维生素和矿物质的缺乏。

面粉的选购要点

白度

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。

面筋强度

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，做一个好面包的条件：

- (1) 足够的蛋白质质量及良好品质的蛋白质。
- (2) 足够的糖及淀粉酶，供给酵母发酵所需用糖。
- (3) 足够的 α -淀粉酶调整淀粉的胶性。

发酵耐力

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。

高吸水量

面粉加水搅拌时，能够加入大量的水，但还要能做出好的面包，吸水量越多越可以减少成本，储藏时间也可以稍长，经济价值则大。

在面包店当中，经常会看到一种面包叫做黑麦面包。服务人员通常会解释，这种黑麦面包就是用黑麦面粉来做的。其实，这种说法，并不全对，也会给人造成一定的误解。

那么，什么是黑麦面粉呢？

首先，黑麦是一种味道比较强烈的谷物，通常来说，比起一般的小麦，黑麦是有一点淡淡的酸味的。这种酸味，也早就了黑麦面包独特的酸性口感。

那么，除了口味来说，还有什么不同呢？

和小麦面粉不同的地方在于，黑麦面粉中能够形成麸质的蛋白质含量是很低的，做出的面包更多的是靠着淀粉而不是蛋白质的支撑。换句话说，黑麦面粉本身几乎没有什么筋度可言，这也就在产生一个问题，那就是我们在制作面包的时候几乎不太可能全部用黑麦面粉而不用一般的小麦面粉。因为不管做什么面包都是需要支撑性的。支撑性差，面包是会塌的。

因此，在门店当中所购买到的黑麦面包，最起码也是有大量的小麦面粉在当中起到制成的作用。如此一来，面包的结构会比较好，支撑性比较好，而口感和质地也会更加符合传统黑面面包的状态，这才是标准的。

在黑麦面粉中的碳水化合物里有一种叫做戊聚糖的物质，这种物质使黏性的。当面团中的黑麦面粉用量超过20%-25%的时候，这种特殊的黏性物质就会让面包的中心部分吃起来有些粘牙。

另外，黑麦的麦芽和麸皮中的淀粉酶含量也是很高的，这种酶分解淀粉后会让面包黏性更强。这种情况，会在正常做面包的时候让面包很不好操作。但用来制作一些欧法酵头的时候，就会是完全不同的有益效果。

当然了，粮油商面粉厂家直供，如果想要加上足量的黑麦粉，又想操作的时候比较方便，那么可以选择低温发酵的方法。因为低温发酵的方法可以让面团产生足够的酸味，这种内部的酸性物质会抵消可能出现的面团黏性。

当然了，也有的黑麦面粉很特殊，那就是没有麸皮。那是因为它只去胚乳的中心部分。很多黑麦面粉的特征，它就没有。去除了胚芽和部分麸皮的黑麦面粉一般由完整的胚乳部分磨制而成。当然，不排除整粒黑麦经过精细研磨。

而有麸皮的黑麦面粉来自胚乳的外部，会包含一点麸皮。

至于粗黑麦面粉，那是由整颗黑麦颗粒研磨而成，是黑麦面粉当中颜色黑暗的。

这也是为什么，我们有的时候买到手的黑麦粉会发现本身的颜色不一样。有的颜色浅，有的颜色深。这固然和黑麦的产地是有关系的，但是也有一部分原因就是因为在研磨黑麦的时候的原材料的区别性。

另外，黑麦粉和小麦粉不同的是，一般面粉如果长时间不用，只要放在阴凉干燥的地方，几乎没什么问题。但是，黑麦粉是比较容易变质的。所以如果长时间不用，多检查检查，放置面粉出现发霉、生虫等一系列的问题。

面粉厂家直供-乌兰浩特市雪峰面粉-粮油商面粉厂家直供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！