

# 面粉厂家批发 面粉厂家 乌兰浩特市雪峰面粉

产品名称	面粉厂家批发 面粉厂家 乌兰浩特市雪峰面粉
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

面粉类别这么多，用好了，烘焙就不头疼了

### 面粉

面粉是烘焙中常用、也是不可或缺的材料之一。无论是做蛋糕、面包还是饼干，都需要用到它。

很多人会在种类繁多的面粉之间徘徊。包装袋上标的一等粉、全麦面粉、高低筋面粉，还有一些专用面粉如面包粉、蛋糕粉有什么区别？不同的面粉营养价值有什么差异？做不同的面食又该如何选择合适的面粉？

针对这些问题，本期整理出关于面粉的知识，帮你快速做选择。

### 面粉

面粉是一种由小麦磨成的粉状物。按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉。从等级上看，我们又可以把面粉分为特等粉、一等粉、二等粉等各个等级。

面粉（小麦粉）是中国北方大部分地区的主食，用面粉制成的食物品种繁多，花样百出，风味迥异。

1

### 高筋面粉

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，比如丹麦酥。

含有约11.5~14%左右的蛋白质，筋度大、黏性强，适合用来做面包、派皮、松饼、饺子皮、面条等口感带韧的面食点心。在西饼中多用于在松饼（千层酥）和泡芙中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。

2

### 中筋面粉

一般的面粉都是中筋面粉。中筋面粉含有约9.5~11.5%左右的蛋白质，筋度及黏度较均衡，是适用范围最广泛的面粉种类。

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。适合制作馒头、包子、烧饼、芝麻球、面条等。等吃起来软中带点儿劲道的面食点心。

日常生活中，超市里常见的各类面粉，只要没有明确表示出是高筋面粉或低筋面粉的，不论叫什么名字，实际上都是中筋面粉，是不适合做烘焙中的面包、蛋糕的，中筋面粉做出的面包、蛋糕的口感会不太好。

3

### 低筋面粉

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，比较适合用来做各式糕点、戚风蛋糕、开口笑、锅饼等口感松软、膨松的蛋糕、点心及各式饼干。

### 小总结

你用手抓起一把面粉，然后用拳头攥紧捏成团，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；如果粉团在轻轻掂的过程中，还能保持形状不散，则是低筋粉。

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各种专用面粉的需求越来越高而其决定性因素就是面粉的“蛋白含量和质量”。

## 其他面粉4

### 全麦粉

全麦粉是整粒小麦在磨粉时，仅仅经过碾碎，而不需经过除去麸皮程序，是整粒小麦包含了麸皮与胚芽全部磨成的粉。小麦中的麸皮含有营养价值极高的纤维素。

全麦面粉在掌心搓开，可以看到有粉碎的麸皮在里面，口感较一般面粉粗糙，麦香味更浓郁。常用来制作全麦面包和小西饼等。

然而，用100%的全麦面粉制作的面包比白面包制作的要硬，因为粗糙的麦麸将切断面筋结构。同时，小麦胚芽中的油脂起到了油酥作用。所以多数全麦面包中都加入白面粉以增加强度。

## 5

### 面包粉

面包粉不等于高筋粉，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，只要将其和水以及两三种材料混合就可以简单地做成面包胚。

## 6

### 蛋糕粉

蛋糕粉，又叫糕饼粉。在国内，市售家用面粉分类并不详细，你完全可以把低筋面粉当作蛋糕粉使用，做蛋糕松糕小饼干都没问题。如果买不到低筋面粉，也可用中筋面粉和20%的玉米淀粉取代，即中筋面粉：玉米淀粉=4：1的比例调配，面粉厂家直销，玉米淀粉可降低面粉的筋性。

## 7

### 石磨面粉

石磨面粉，就是用传统石磨加工出来没有任何添加剂的面粉。低速研磨，低温加工，不会破坏小麦中的营养物质，因此很大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素B1.B2等各种营养物质，特别是石磨面粉中的胡萝卜素和维生素E是其它面粉的18倍。

用石磨面粉制作的各种面食口感柔韧、麦香浓郁、营养价值更高，是真正天然绿色的健康食品。颜色略微发黄的原色面粉营养价值更高。原色面粉之所发黄是因为其中保留了大量的B族维生素，这对人的神经系统及皮肤组织都大有益处。

## 面粉即将进入质量事故多发期

面粉稳定是所有粉企关注的头等大事，而原粮稳定则是重中之重。面粉进入四月份至八月份，一般是质量频发波动的多发期。

- 1.四月份是小麦新旧更替期，许多粉企大量使用15/16年库存小麦，这些陈麦内部品质的变化易引起面条发红，馒头皱缩等。
- 2.五月是气温骤升季节，易引起馒头塌架，面条返水等。
- 3.六至八月是新小麦季节，易引起发粘，断条等。

### 专家建议:

- 1.强化原粮检测，降落数值的把控会真实反映小麦陈化和萌芽的程度。
- 2.合理配麦，效益与质量双结合。
- 3.适当调整出粉比例和产能，以保证质量为先。
- 4.精细操作，适当松磨辊和筛网，以免有筛不透、糊筛现象。
- 5.调整改良剂配方或添加比例，以实操为结果。

前段时间，读者留言了解面粉粉路的概念，那我们今天就来讲讲面粉粉路那些事。

### 1等级小麦粉

制粉工艺是个很长的系统，有很多的出粉部位，靠前的算是前路粉，相对的质量好些；靠后的算是后路粉。皮磨系统负责把麦子剥开和刮净，顺便提取的粉称作皮磨粉，相对质量较差；心磨系统负责逐步把麦心磨碎成粉，称作心磨粉。

各系统各道提取的面粉质量不同，且一般前路粉质量好于后路粉质量，心磨粉质量好于皮磨粉质量，渣磨粉质量优于尾磨粉质量。

在制粉过程中，按照小麦粉的加工精度，利用各系统产出的面粉，依照一定的等级标准进行粉流配粉，得到质量不同的等级面粉，为等级小麦粉。

\*特一粉：前路粉（10粉、20粉、30粉、40粉、50粉、60粉、70粉）、富强粉、精粉

\*特二粉：上粉

\*标准粉：普通粉

\*次粉：饲料粉

注：

10粉：一般来讲，百斤小麦大约出70斤左右的面粉。根据各面粉厂家工艺和效益的不同，这70斤左右的粉，提取不同的斤数。越靠近麦芯部分提取，面粉的出粉率越低，面粉的质量就越好，面粉越白，含小麦麸皮的成分越少，面粉的出率越高，则反之。10粉是指每百斤小麦提取的10斤左右的最靠近麦芯的面粉。

20-70粉的概念则以此类推，提取的不同部分的面粉的斤数。

在整条面粉工艺生产线上同时有很多的提取面粉的部位，比较靠前的称为前路粉，原则上加工精度较高，但营养成分有流失；提取部位靠后的称为后路粉，精度相对较差，但营养较完善些。中路粉是包含了麦芽（当然还没发芽喽，还不是真正的麦芽糖哦）和少量麦麸（胚芽沟里的那些）的粉。

## 2、按照面粉中蛋白质含量分类

高筋粉：蛋白质含量10.5%-13.5%之间，颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状；

适用于面包、酥皮类起酥点心（丹麦酥）、松饼（千层酥）、奶油空心饼（泡芙）。

中筋粉：蛋白质含量8.0%-10.5%之间，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：蛋白质含量6.5%-8.5%之间，颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，比较适合用来做蛋糕、松糕、饼干以及挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

小窍门：用手抓起一把面粉，然后用拳头攥紧捏成团，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；如果粉团在轻轻掂的过程中，还能保持形状不散，则是低筋粉。

一般市售的无特别说明的面粉，都可以视作中筋面粉使用。

## 3、专用小麦粉

采用质量较好的优质小麦，依据不同用途的面粉品质的质量要求，采取合理的小麦搭配，通过清理、制粉和配粉，得到具有一定质量指标，并能满足制品和食品工艺特性和食用效果要求的专一用途面粉，为专用小麦粉。

专用粉品种很多，一般常见有：面包粉、饼干粉、饺子粉、馒头粉、面条粉、蛋糕粉、自发粉、汤用粉、面糊粉等。

通常我们在制作一些松脆的西点的时候，往往要使用到低筋面粉，但是一般低筋面粉除了在专门的烘焙商店里面找到，就是要在网上购买了，这个烘焙爱好者设了一个门槛儿。不太清楚有多少朋友像我一样懒:P，我只晓得利用身边的一切材料，来发挥他们的作用，这次我们就来看看如何把高筋面粉“变”成低筋面粉。低筋面粉顾名思义，即是面粉中筋度较小的面粉。这里特别说明一下，所谓筋度强弱，是以面粉内蛋白质的含量高低决定的，一般来说，蛋白质含量越高，筋度越高，蛋白质含量越低，筋度越低

。让我们来看一下，面粉的筋度以及品质是怎么划分的:按面粉中蛋白质含量的多少，我们可以把面粉分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。类型蛋白质含量(%) 高筋粉10.5-13.5 中筋粉8.0-10.5 低筋粉6.5-8.5从等级上看，我们又可以把面粉分为特等粉，一等粉，二等粉等各个等级。等级蛋白质(%)矿物质(%)类型用途特等粉7.2 0.32低筋粉点心用一等粉12.7 0.43高筋粉优质面包用一等粉10.7 0.45高筋粉法式面包用二等粉13.5 0.54高筋粉普通面包用有了基础的理论，我想大家应该清楚，面粉厂家，在没有低筋面粉的时候，我们要做什么了，就是降低日常面粉中蛋白质的含量，来让其发挥低筋的功效。

高筋面粉调配方法:首先，需要准备两样原材料，高筋面粉(饺子粉)，以及玉米淀粉，这两样东西在平常的超市都有得卖，很方便就能找到。然后把高筋面粉与玉米淀粉按照1:1的比例混合在一起部分教程攻略建议在微波炉里用高火打30s，事实上，由于微波炉特性是利用微波加热食物中的水分，以提升食品的温度，事实上在这个环节中，我个人认为作用不大。实际上我经常使用高筋面+玉米淀粉，1:1的比例混合来做各种使用低筋面粉的点心，效果都非常好，面粉厂家哪家好，甚至比市面卖的低筋面粉效果还好。

中筋面粉调配方法:如果家里没有饺子粉，可以尝试使用富强粉，这里注意，一定不要用自发粉，因为自发粉里面含酵母，在有些制作环节中，需要用到酵母，或者以发泡打发的过程，而不需要自发酵的过程，自发粉中的酵母就显得多余了。所以用一般的富强粉比较好，依然是与玉米淀粉混合，混合比例为4:1，即4份面粉混合1份玉米淀粉，混合之后搅拌均匀就好了。附上常见面粉的用法:高筋面粉:筋度最强，用于做面包、披萨、泡芙、油条、千层饼等需要依靠很强的弹性和延展性来包裹气泡、油层以便形成疏松结构的点心。中筋面粉:这是我们平常最常见的面粉类型，用于做馒头、包子、饺子、烙饼、面条、麻花等大多数中式点心。低筋面粉:低筋面粉的筋度是低的，通常做蛋糕、饼干、蛋挞等松散、酥脆、没有韧性的点心。自发粉:超市里卖的自发粉是面粉中混入一定比例的酵母、泡打粉和其它化学添加剂，用时只需要加水，而且可以节约发酵时间。使用自发粉应该按照包装上的说明，因为不同的产品配方，面粉厂家批发，使用方法可能有不同。全麦面粉:小麦种子由麸皮、胚乳、胚芽三部分组成，麸皮坚硬难以消化，胚芽含油丰富易酸败，因此面粉由胚乳制成。但是麸皮提供丰富的膳食纤维，非常有益于人的消化过程。所以，全麦面粉就是在胚乳制成的普通面粉中添加磨制过的麸皮，对于面包、蛋糕、面条等不同的用途，所添加的麸皮比例和麸皮大小、形状也各有不同，所以其实全麦面粉并不是整个的麦粒直接磨碎的粗制品，反而是更加复杂的精制品。

在西点配方里会特别注明需要哪种面粉，一般可以用中筋面粉代替高筋面粉或者低筋面粉而不会有明显差别。现在国内超市粮食区卖的面粉主要是适合中式面食的中筋面粉，而标注“精粉”“特粉”“富强粉”的是表明面粉的加工精细程度，而不是面粉的筋度含量。

面粉厂家批发-面粉厂家-乌兰浩特市雪峰面粉由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。面粉厂家批发-面粉厂家-乌兰浩特市雪峰面粉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。