

吃面粉好吗 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面粉

产品名称	吃面粉好吗 内蒙古兴安盟雪峰面粉 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，面粉，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，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，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，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，麦粉是面粉吗，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，面粉怎么卖，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。

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，吃面粉好吗，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。

吃面粉好吗-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-面粉由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。吃面粉好吗-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-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。