

# 面粉 那家面粉好 内蒙古兴安盟雪峰面粉

产品名称	面粉 那家面粉好 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

面粉忘贴标签怎么办？小麦淀粉、玉米淀粉.....都有什么区别？

很多才接触烘焙的小伙伴们，一开始就被各种各样的粉弄的一脸茫然，不是就面粉吗？

怎么还有低筋、中筋、高筋粉、玉米淀粉、木薯粉.....都是些啥？！中粉、低粉、高粉各自的功能是什么？做面包和做蛋糕不是一种粉吗？做馒头包子到底用什么粉？

01不同的面粉有啥区别？

烘焙中用的多的主料就是面粉了，面粉根据各自的蛋白质含量不同分成了低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉等。

1低筋面粉

低筋面粉的蛋白质含量在8.5%以下，因为低筋面粉的筋度和粘度都很低，因此非常适合制作蛋糕饼干，在烘烤时体积会膨胀，而表面比较平整。

2中筋面粉

中筋面粉的蛋白质含量在11.5%左右，就是普通的面粉。略有口感，近期面粉价格，但不会像高筋面粉一

样筋道。在中式的面点中应用的比较广泛，尤其是包子、馒头、饺子等，经常吃的蛋黄酥也是拿中筋面粉配合少量的低筋面粉来制作外皮的。有时候如果没有中筋面粉也可以用高筋面粉和低筋面粉以1:1的比例混合进行使用。

### 3高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量在13.5%左右，在面包、披萨等西点中运用非常多，夏天我们常吃的凉皮和面筋都是用高粉做的，面筋的制作非常简单，将高粉与水，酵母揉成面团之后进行冲洗，最后剩下的一团物体就是面筋了。之所以用高粉也是因为它的筋度高，吃起来更有嚼劲。

#### 高粉和低粉如何分辨？

有时候因为一时疏忽，忘记给面粉袋贴标签，我们该如何分辨低筋和高筋这2种面粉呢？两只手分别抓把面粉，面粉放久了还能吃吗，用拳头握紧，双手张开时，容易成型的是低筋面粉，散开的则是高筋面粉。也可以从颜色上区分，蛋白质含量较高的面粉会比含量较低的面粉颜色略深，这张图上右边的就是高筋面粉。004不过还是要提醒大家养成贴标签的习惯。

### 全麦面粉02

用没有去掉麸皮的麦类磨成面粉所做的食物，比去掉了麸皮的精磨面粉相比，颜色会略深一些，口感也比较粗糙，但是当中保留了麸皮中的大量维生素、矿物质、纤维素，因此营养价值更高一些。现在很多吐司、面包都推出了全麦的品种，在制作全麦面包的时候全麦粉的含量一般控制在15%-20%，全麦含量太高口感过于粗糙且不易发酵。

在烘焙中，除了面粉，

还有很多辅粉运用也比较广泛，

虽然用量比较少，

但是不可或缺。

### 03玉米淀粉

玉米淀粉，也就是在玉米中提炼出来的淀粉质，具有一定的凝固性，中餐中经常有它来进行勾芡，使肉质更细嫩。在烘焙中玉米淀粉的作用也不可小觑，在制作玛格丽特这样的饼干时，玉米淀粉是必备的，在制作派和挞之类的馅心时，也需要加些玉米淀粉增强粘度。

### 木薯粉04

木薯粉是用树薯粉制作而成，淀粉含量高。蛋白质的含量高加水煮熟会呈半透明状，平时吃的芋圆就是

用木薯粉加上蒸熟的芋头混合揉制而成。做出的芋圆口感更加有弹性。

经常有粉丝问能否用玉米淀粉或者红薯淀粉来代替，一般来说，在制作的时候还是秉承“不代替”的原则，用其它淀粉制作的话口感不够Q弹，味道也不一样。对口感有一定的影响。

## 05小麦淀粉

小麦淀粉，也叫澄粉，是一种完全无筋的面粉，主要成分是小麦粉，平时吃到的广式虾饺、肠粉、冰皮月饼等都是用澄粉制作的，蒸熟之后晶莹剔透。

关于粉类，

还有哪些困惑欢迎留言！

我国小麦粉标准规定，含水量一般13-14%，如果水分高会导致面粉产生霉变。食用霉变的面粉会导致身体健康产生很大的损害，那么如何辨别面粉霉变呢？

识别面粉质量的方法，防止食用霉变的面粉导致对人体产生伤害

### 1、气味鉴别

进行面粉气味的感官鉴别时。取少量样品置于手掌中，用嘴哈气使之稍热，为了增强气味，也可将样品置于有塞的瓶中，加入60℃热水，那家面粉好，紧塞片刻，然后将水倒出嗅其气味。

良质面粉——具有面粉的正常气味，无其他异味。

次质面粉——微有异味。

劣质面粉——有霉臭味、酸味、煤油味以及其他异味。

### 2、色泽鉴别

进行面粉色泽的感官鉴别时，应将样品在黑纸上撒一薄层，面粉，然后与适当的标准颜色或标准样品做比较，仔细观察其色泽异同。

良质面粉——色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色。

次质面粉——色泽暗淡。

劣质面粉——色泽呈灰白或深黄色，发暗，色泽不均。

### 3、滋味鉴别

进行面粉滋味的感官鉴别时，可取少量样品细嚼，遇有顾虑情况，应将样品加水煮沸后尝试之。

良质面粉——味道可口，淡而微甜，没有发酸、刺喉、发苦、发甜以及外采滋味，咀嚼时没有砂声。

次质面粉——淡而乏味，微有异味，咀嚼时有砂声。

劣质面粉——有发甜或其他异味，有刺喉感。

### 4、组织状态鉴别

进行面粉组织状态的感官鉴别时，将面粉样品在黑纸上撒一薄层，仔细观察有无发霉、结块、生虫及杂质等，然后用手捻捏，以试手感。

良质面粉——呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团。

次质面粉——手捏时有粗粒感，生虫或有杂质。

劣质面粉——面粉吸潮后霉变，有结块或手捏成团。

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

面粉-那家面粉好-内蒙古兴安盟雪峰面粉(优质商家)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](http://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!