

面粉加工50强 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉加工

产品名称	面粉加工50强 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉加工
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

很多亲刚开始接触烘焙的时候，分不清什么是低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉以及它们是用来做什么糕点的，今天我们来认识一下这三种面粉，以及它们之间的区别。

通常我们说的面粉指的就是小麦粉，是小麦除掉麸皮后生产出来的，按面粉中蛋白质含量的多少不同来区分，含量越高，面粉越筋道，延展性和弹性都会更高，由此我们把面粉分为低筋、中筋、高筋三类。

低筋面粉

低筋面粉，又叫弱筋面粉。其蛋白质含量较低，总蛋白质含量 10%，湿面筋值在24%以下。特点是筋度低、延展性和弹性都弱。

低筋面粉适合做：蛋糕、松糕、饼干、甜酥点心、挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

中筋面粉

中筋面粉，介于高筋面粉与低筋面粉之间。其蛋白质含量在10%~12.2%之间。颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散，筋度及黏度较均衡。市面上的面粉无特别说明的一般都是中筋粉。而国内市面同样多见的特精粉、精制粉等，其实是按加工精细程度来判断的，这种面粉实际上也相当于中筋面粉。它还可以用高筋面粉和低筋面粉按1：1的比例混合而成。

中筋面粉适合做：一般的家庭面食例如蒸馒头、包子、饺子、花卷、烙大饼、揪面片、面条等，中筋粉

都非常适用，做出来的食物松软但有带一点嚼劲。

高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量 12.5%，其蛋白质含量高，制成的面点既轻柔又蓬松耐嚼。但面粉经过掺水后搅拌揉捏的反复动作，特点是筋道，延展性好和弹性高。

高筋面粉适合做：面包、欧式面包，软面包、起酥点心（如丹麦酥）、松饼（千层酥）、奶油空心饼（泡芙）、筋道的面条、口感好的馒头等。

重点都给你们划好了，请重点关注红字部分。注意：这三种粉不可相互替代。比如你做戚风蛋糕的时候一定要用低筋面粉，不然你几个小时的辛苦劳作都会白费哦！

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已留种，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, 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，传统面粉加工，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，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，可以选择相应的全麦面粉

用高筋80面粉做的素包子。

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，面粉加工50强，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，面粉加工，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。

面粉加工50强-乌兰浩特市雪峰面粉-面粉加工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）是湖北武汉面粉的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在雪峰面粉领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创雪峰面粉更加美好的未来。