

# 面粉厂家 谁有面粉厂家直销地址 雪峰面粉

产品名称	面粉厂家 谁有面粉厂家直销地址 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

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己留种，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，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。

现在的社会发展迅速，人们的生活过得更更好了。从另一方面说这个社会给人们赚钱的机会是很多的，面粉厂家，你有想法，你有新的idea都是可以的，它缺的就是有想法的人才，就是缺少创新，而偏偏有些人不把聪明的头脑用到正道，甚至是昧着良心去赚钱。

我们都知道的一个案件就是三鹿奶粉，投机取巧，钻了检查的空，用不正当的心思去赚钱，导致很多小孩子身体不好。诸如此类的事情还有很多，其实整个社会是好的，大家和平发展，美满幸福！但就是有个别人心术不正。

最近几年，人们对自己的生活更是达到了质的飞跃，已经不再是吃饱这么简单了，怎么样吃好，怎么样吃的健康，才是重要的问题！因为外面的食物时不时就会被报道添加了某某化学元素，好多家庭都是自己动手去做食物。比如说，北方人爱吃馒头，花卷，他们会自己买面粉，回家蒸，这样既健康又吃着香，那么怎么选择面粉，才会让你的馒头吃起来好吃还健康呢？这里面可是有大学问！面粉不筋道？内行人：挑选面粉时，这2点要注意好，尤其一点。

一，看颜色

面粉灰的含量越低，面粉颜色越柔和，面粉的质量越高，面粉就越筋道。像北方人喜欢面食，有时候中午吃个拉面，这时候就需要面粉的筋道，才会拉得更长，更好吃。当然了，有时候过分筋道的面粉也要注意，有可能是添加了某些东西才会使面粉筋道的，所以我们买的时候，要看好商品，不要盲目！

一般现在都是小麦粉，含有膳食纤维，可以用来包饺子等等的，大家选的时候，要选择自然色，不要过分的白也不要过分的暗泽，在面粉厂的员工们都知道，有些便宜的都是新旧混合的，谁有面粉厂家直销地址，所以色系很重要的。

像一些过分白的面粉经常做饭的人就可以感觉到，在做面团的时候就有点松散，面粉厂家批发，不筋道，吃起来口感会有稍稍得发粘感。

## 第二，看手感

如果在可以的条件，商家应该会有样品打开。我们也可以用手感觉一下面粉的质量，太滑的就不宜选购了！

当然了，只要是在正规的超市或者厂家。一般情况下，它都是有保障的，一分价钱一分货。面粉厂家年的面粉也不一定都是优良的产品，这个和当地的种植，阳光都是有关系的！那么现在，你会挑面粉了吗？还有一款黑米面，这个可以蒸黑米馒头，甜甜的，也是一款良好面食哦！

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，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。

面粉厂家-谁有面粉厂家直销地址-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。面粉厂家-谁有面粉厂家直销地址-雪峰面粉(优质商家)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

