

## 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉加工企业 面粉企业

产品名称	乌兰浩特市雪峰面粉 面粉加工企业 面粉企业
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

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列：超级雪花粉系列、自然粉系列、红王系列、精品系列、全粉系列、T制系列、雪花粉系列、银王系列

## 天妇罗面粉用什么样的

天妇罗粉的配料表：小麦粉、小麦淀粉，蛋黄粉，南瓜粉，东北面粉企业，膨松剂，胡萝卜素。天妇罗是日式料理中的油炸食品，用面粉、鸡蛋与水和成浆，将新鲜的鱼虾和时令蔬菜裹上浆放入油锅炸成金黄色。吃时蘸酱油和萝卜泥调成的汁，鲜嫩美味，香而不腻。它不是某个具体菜肴的名称，而是对油炸食品的总称，具体的种类则有蔬菜天妇罗、海鲜天妇罗、什锦天妇罗等。在日式菜点中，用面糊炸的菜统称天妇罗。便餐，宴会时都有可以上的菜。天妇罗的名字来自葡萄牙，大约已有150年的历史。天妇罗的烹制方法中较为关键的是面糊的制作。天妇罗以鸡蛋面糊为较多，调好的面糊叫天妇罗衣，做面衣用的面粉，日语叫薄力粉。就是面筋少的面粉。这种面糊做出来的天妇罗挂面薄而脆。夏季调面糊的水较好是冰水。是四大日本料理之一。

天妇罗粉可以用生粉、面粉、泡大粉、蛋黄来代替，和水的比列是10：6：0.2：1：2，放水的时候zui好是看一下效果，用手把浆挑起来看能慢慢的往下流为适宜。天妇罗是指一种日式的煎炸方法，无论是大虾、冬菇、芦笋还是洋葱、南瓜都可以裹上天妇罗粉煎炸。

- 1、将天妇罗粉和水以1:1.5的比打糊也可用白面、鸡蛋和水打糊。
- 2、把大虾、芦笋、洋葱片、香菇放在天妇罗粉糊中沾裹，再依次放入滚开的油锅中煎炸，至金黄色即可捞出。
- 3、把面条煮熟，拌上日本酱油，再把炸好的大虾盖在面条上。

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列：超级雪花粉系列、自然粉系列、红王系列、精品系列、全粉系列、T制系列、雪花粉系列、银王系列

#### 泡菜煎饼的做法

- 1.虾仁洗净切成小丁，韩国泡菜切碎
- 2.面粉放入大碗中，加入泡菜汁、鸡蛋、清水搅拌均匀成糊状
- 3.加入切好的虾仁丁、泡菜碎和芝麻油混合均匀
- 4.锅倒入少许油烧热，用勺子舀适量面糊煎成小圆饼，将饼双面煎至金黄色即可出锅

#### 烹饪技巧

- 1、辣白菜已经有味道了，面糊可以不用再放盐，如果口味重可以再放点盐或其它调味料；
- 2、根据各人喜好可在面糊中加入洋葱、韭菜、青红椒等，虾仁也可以换成鱿鱼或肉末；
- 3、加入清水一边搅拌一边慢慢地加入，混合到面糊比较浓稠的状态即可。

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列

超级雪花粉系列

自然粉系列

红王系列

精品系列

全粉系列

T制系列

雪花粉系列

银王系列

什么样的面粉算是好面粉如何鉴别

粮油食品是人们日常生活必需品，人体所需六种营养成分，即蛋白质、脂肪、维生素、无机盐、纤维素、水分，粮食和油脂是重要来源之一。面粉。主要是标准粉、精粉。标准粉色灰白，精粉色洁白，呈粉末状，无杂质，用手捏无粗粒感，具有正常的香甜气味。面粉质量标准中规定的检测项目有灰分、含砂量、磁性金属物、加工精度、粗细度、水分、面筋、脂肪酸值、气味、口味等。面粉中灰分成分有钾、磷、镁、钙、硅、钠、硫等元素，一般面粉中灰分比较恒定。含砂量感官鉴定时常称牙砣，标准值 0.02%。磁性金属物也称含铁量，标准值 0.0038克 / 公斤。粗细度指留存在规定筛号绢上的粉粒重量百分比，留存越多表示面粉越粗。加工精度是指面粉的色泽和麸量多少，通过与标准样品对比来确定。面粉水分分为游离水分和结合水分，通常指游离水分。面粉水分对维持和调节其正常呼吸、色、香、味、型有重要作用。面粉的安全水分要求在12.5%左右。加工时水分太低磨出面粉色泽欠佳、麸量明显增加，同时麸量中含粉也明显增多。如水分太高，面粉色泽白、麸量少，但对储存不利，易发热、发霉、变质、生虫。面筋质指面粉中的面筋蛋白，面粉企业，主要是不溶于水的麦醇溶蛋白(具有延伸性)和麦谷蛋白(富有弹性)。面粉制作面包时，这两种蛋白能包住发酵所产生的二氧化碳和水蒸气，使面包体积膨胀增大，我国小麦蛋白质含量多在13.0%左右。脂肪酸值指每100g面粉中的游离脂肪酸用KOH供货、中和所用的KOH数(毫克)。品质好的新磨小麦粉脂肪酸值低，变质、储存期长的小麦做成的面粉脂肪酸值高，小麦中粗脂肪含量约为3%左右。面粉的感官检验是通过鉴别其外观、气味、口味和色泽来判断面粉质量。视觉检验：取少量面粉在手掌上，在白天散射光下，对着光线观察，正常面粉呈白色或微黄、无杂色，不正常的面粉呈灰白色或深黄色，发暗、色泽不均匀。将面粉轻轻按平，对照标准样品观察麸量，如果麸量大且分布密，说明加工精度达不到要求。嗅觉检验：正常面粉具有面粉固有清香味，如发酸，有苦味

、霉味、哈喇味或其他异味，属不合格面粉。味觉检验：手捏一点干面粉放在嘴里，如果有牙碜现象，说明面粉含沙量高；如果味道发酸，判断面粉酸度高。味觉检验首先能将面粉做成熟食品尝，正常面粉制成熟食后品尝有淀粉的“回香味”，口感细腻。如口感牙碜，说明面粉含砂量高。触觉检验：手抓一把面粉稍用劲捏，若面粉呈粉末状、无颗粒感，手捏后松开不结块，面粉企业简介，可以判断面粉水分含量适中。若手捏后，易成团、结块、发粘，则可判断面粉含水分高，遇高温天气，易发热、发霉变质。有些不法摊贩，用洗衣粉作发酵剂，掺入面粉中，由于洗衣粉中含有碱，又有发泡剂，发出的馒头、炸出的油条显得特别大、特别白，面粉加工企业，对人体健康却非常有害。从外观上看，掺有洗衣粉的馒头、油条表面特别光滑，对着光看，上面可见浮着的闪烁的小颗粒，这是洗衣粉中的荧光物质。从质地上看，用酵母、纯碱、明矾发出的馒头，质地松软，掰开后断面呈海绵状，气孔细密均匀，而掺有洗衣粉的馒头，在断面处往往出现大孔洞。此外，正常发酵的馒头或油条，有固有的发酵或油炸香味，不正常发酵的口感平淡。用水浸泡，掺有洗衣粉的馒头较易松散。

乌兰浩特市雪峰面粉(图)-面粉加工企业-面粉企业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!