

油炸面食做法 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面食做法

产品名称	油炸面食做法 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面食做法
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

如何通过水洗方式测定面粉中的面筋

面粉在日常生活中作为基础的食材原料，在面包师眼里面粉的用途就大可不同，做馒头人人知道，面粉与水成面团，分割、发酵、蒸熟即可。然而，面包的制作工艺就相当的有讲究，面包师对面团成型最常见的判断方式是将打出的面团，可以拉出薄膜。就如家庭制作的面包为什什口感偏硬，没有突显面包的松软，有嚼劲。这就需要我们对制作面包中对面筋原理要有所认识。了解面包的薄膜工艺原理，那今天就讲讲面包中薄膜的形成。

面粉是由小麦经过加工研磨而成的，面粉中含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等，它不仅能够给人提供日常所需能量，其中蛋白质的存在显得尤其重要，面食做法，蛋白质是形成面包的骨架，面粉中的蛋白质可分为：麦清蛋白、麦球蛋白、麦谷蛋白、麦胶蛋白。其中前二者溶于水中，后两者不溶于水，麦清蛋白、麦球蛋白是形成烘焙的色泽及香味，麦胶蛋白和麦谷蛋白占蛋白质总量的80%以上，麦

胶蛋白和麦谷蛋白是形成面筋的主要成分。

麦胶蛋白和麦谷蛋白的性质是不溶于水，麦谷蛋白缺乏伸展性而富有弹性，麦胶蛋白有良好的伸展性和强的黏性，没有弹性，油炸面食做法，也这两种蛋白质相互的作用，且吸收水分形成面筋。根据面粉蛋白质的性质，用实践的方式验证论理。

如下：

小编附上一个检测面筋方法及含量

称取200克高筋面粉至于容器中。

加入室温下的水125克，搅拌面粉和水形成软硬合适的面团即可、此时记录所用的加水量即为面粉的吸水率。

将面团放在容器中搓洗，搓洗的过程中要更换清水，洗去面粉中的淀粉等水溶性的物质，剩下的软胶状黑灰色的物质就是面筋。

将湿面筋沥去水分，并用手捏挤，甩去多余的水分，称重得出湿面筋的含量。

将湿面筋放在烤盘上，用100度的温度烘烤2h，在放在室温下放置24h自然干燥，称中得出干面筋。

实验得到的：干面筋的重量为30克，湿面筋的重量为74克。

计算公式 单位: g

面粉的吸水率= $125/200*100\%=62.5\%$

湿面筋= $74/200*100\%=37\%$

干面筋= $28/200*100\%=14\%$

低筋粉计算公式 单位: g

面粉的吸水率= $125/200*100\%=62.5\%$

湿面筋= $50/200*100\%=25\%$

干面筋= $18/200*100\%=9\%$

T65

计算公式 单位: g

面粉的吸水率= $125/200*100\%=62.5\%$

湿面筋= $57/200*100\%=28.5\%$

干面筋=22/200*100%=11%

从以上三种数据中可以很明显的得出:高筋粉的含量大于T65面粉，T65粉大于低筋面粉，可以根据不同的产品选用适合的面粉，突出面粉的优势，体现了面包师在制作面包选取材料的重要性。

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

面粉小妙用

1、滑雪衫上若沾了油渍，可用冷水把少许面粉冲调成浆糊状，涂于油渍处，特色面食做法，几小时后，用刷子蘸水刷去粉末，油渍就会消失。

2、用小米粉干洗毛皮衣服。毛皮怕水，水洗后会使其走硝，变硬断裂。毛皮衣服用小米粉干洗的方法是：先将皮衣晒透，拍去灰尘，用冷水调和小米粉，遍擦皮毛，擦到皮毛根部，再用手搓擦，使污腻沾在小米粉上，再将小米粉抖掉，晒干后，拍去粉末，皮毛就干净了。

3、做饭时手上沾了油污，可抓些面粉，双手捏住放入水中搓洗，可洗得很干净，且可去腥味。

4、洗刷油腻的锅、盆等厨具餐具，若在水中放少量面粉，就比较容易洗干净。

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，面食做法大全，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

如何选购面粉原料？

小麦粉揉成的面团用水洗涤后形成的软胶状物质，称为面筋。小麦粉区别于其他禾谷类作物的一个独特之处，是其面筋蛋白质水合后能够形成面筋，赋予面团弹性和延展性，能制作多种食品，如烘焙食品（面包、饼干、酥饼等）、蒸煮食品（面条、馒头、饺子等）和油炸食品。

面筋形成网状结构，构成面包的骨架，就像盖房子浇筑钢筋混凝土一样，面粉中淀粉好比水泥，面筋好比钢筋，形成一个牢固的框架结构。

面筋主要由面粉中麦胶蛋白和麦谷蛋白按1:1左右的比例水合组成。因有面筋形成，才能通过发酵把面团制成面包。

面筋是小麦蛋白质存在的一种特殊形式，自面筋被发现以来，人们对面筋的组成、特性、及其在食品加工中的作用已得到广泛的研究与利用。大量的实践与试验证明面包的黏、弹性分别是由麦胶蛋白和麦谷蛋白赋予的，其黏弹性的大小取决于麦胶蛋白和麦谷蛋白的比例。通常把这两种蛋白质也成为面筋蛋白，干面筋中含80%以上的蛋白质，其中麦胶蛋白占43.02%，麦谷蛋白占39.10%，其他蛋白占4.41%。麦胶蛋白赋予面筋以黏性、延伸性和膨胀性；麦谷蛋白赋予面筋以黏性或抗延伸性。这两种蛋白质的比例只有达到佳时，才能形成良好的面团质量。

2、面粉白度：

面粉的颜色影响成品的外观，越靠近麦粒中心部位胚乳磨制的面粉颜色越白，形成的面筋不仅质量高而且品质好。研究发现，小麦胚乳中的面筋蛋白质，无论在数量上还是质量上，其分布也是不均匀的。一般情况下，将麦粒沿横断面切开，从胚乳的中央部分到外围，面筋蛋白质的数量逐渐增加，但质量逐渐下降。也就是说，在胚乳中间的面筋蛋白质数量少但质量好，而胚乳外缘部分的面筋蛋白质数量多但质量差。国外许多试验证明，小麦胚乳中心具有佳的面筋。

宏观上来讲面粉加工中的前路面粉主要成分主要是小麦麦心部分，中路面粉的成分主要是小麦胚乳的大部分，后路粉则是很多靠近小麦表皮部分的糊粉层。理论来讲，前路面粉因研磨次数少，与麸皮混合的几率要小，面粉就白一些，后路则反之。

3、发酵耐力：

影响面团发酵的主要因素是酵母的产气能力和面团的持气能力，当酵母的产气力和面团持气力同时达到大时，则烘焙的面包体积大，内部组织均匀。

面团理想发酵时间是一个范围，这个范围称为发酵耐力。发酵耐力大，酵母产气量和面团保留气体量都比较大，而且能达到产气速度与面筋膨胀速度同步，实现发酵的目的。

4、吸水率：

吸水率是指调制单位质量的面粉成团所需大加水量。试验表明，如果面粉水分低，则吸水率自然提高。面粉较细，那么破损淀粉颗粒会增多，破损淀粉使水更容易渗透进去，吸水率自然高。

破损淀粉有三个重要作用：

促进淀粉对酶作用敏感性，酶水解率增加。正常淀粉粒细胞膜完整，酶无法渗入。小麦在加工中，由于机械力作用使小麦胚乳中的部分淀粉颗粒在外形和结构上受到破坏，淀粉粒细胞膜受损伤，使淀粉粒被露，淀粉酶作用于损伤淀粉。损伤淀粉含量越高，也意味着淀粉酶活性越高。

在冷水中可溶解性增大。

吸收水分的能力增加，损伤淀粉粒比完整淀粉粒吸水率高2.5倍。

油炸面食做法-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-面食做法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）是一家从事“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“雪峰面粉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使雪峰面粉在面粉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！