

内蒙面粉厂家电话 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉厂家

产品名称	内蒙面粉厂家电话 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉厂家
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

如何挑好面粉？卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻，徒弟：学到了

面粉应该是每家每户的必备物品了，很多人都很喜欢吃面食，尤其是在北方，什么馒头面条，包子，都非常受大家的喜欢，而要做这些东西，面粉厂家地址，那要用到的定然就是面粉了，买面粉其实也是有讲究的，面粉也有好坏之分，稍一不注意，很有可能就会买到不好面粉，所以大家在买面粉的时候一定要注意货比三家，挑选质量好的面粉就是对自己健康的一种保障，也是对家人健康的一种保证，这一期我们要给大家讲的就是如何挑选好的面粉，其实办法很简单，卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻。

1，用手摸一摸，如果这个面粉特别滑的话，那就证明这种面粉的质量不是很好，因为通常情况下好的面粉，我们摸起来是那种带有沙状的绵软感，而那些非常滑的面粉，很有可能是生产商在做面粉的时候投机取巧往里面加入了滑石粉。

2，买面粉的时候，一定要多用眼睛看一看，如果我们发现面粉的颜色特别白，或者说面粉的颜色特别深，那么这样的面粉就不要买了，因为面粉越白就证明这类面粉中的维生素含量非常少，而面粉的颜色很深，就证明很有可能厂家在制作面粉的时候，往里面加入了很多的胡萝卜素，也有一种可能是因为这类的面粉已经放了很长时间了。

3，用鼻子闻一闻这个面粉，通常情况下，一个好的面粉闻起来总是有一种淡淡的清香味，而那些质量不好的面粉，我们一闻都感觉一股子发霉的味道，那就证明这样的面粉放的时间太长了，已经有些受潮了，再者这样的面粉买回家就会发现它有严重的结块情况，那就证明这个面粉已经严重的变质了，所以我们在买面粉的时候，一定要避开这样的面粉。

如何挑好面粉？卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻，徒弟：学到了，以上就是我们这一期为大家分享的如何挑选好的面粉，希望大家下一次在超市购买面粉的时候，一定要睁大眼睛，避开以上我们为大家所说的这三类面粉，挑选到质量好的面粉，如果你认为小编的这篇文章还不错的话，记得关注小编，小编每一期都会为大家推送更为精彩的优质内容~

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

电饭煲做蛋糕：

配料：面粉1杯（普通一次性杯子大小，约60克），鸡蛋3个，牛奶半杯（面粉的一半），砂糖若干。做法：首先：将蛋清、蛋黄分离，先将蛋黄打散；加入适量砂糖，再打散；将面粉筛入，又打散；最后将牛奶倒入，充分搅拌，若加水果的可在此时加入。其次：在装蛋清的容器内加入少量砂糖和少量盐或白醋，用打蛋器快速打散，见蛋清出现细细的泡沫时，再加入适量砂糖，再继续用打蛋器快速打散，打到将容器倒扣过来蛋清也不会流出来就OK了。

之后：将三分之一打好的蛋清放入蛋黄中，用勺从下至上的翻转，拌匀后，再倒入剩下的蛋清中用相同

方式翻转。最后：将电饭煲内锅涂上植物油，将拌好的蛋糕酱倒入，按下煮饭键就可以了，煮饭键跳转到保温键后，全麦面粉厂家，保温半小时，再按下煮饭键，之后你就可以不管了。过个1个小时，打开电饭煲，香喷喷的蛋糕就出炉了！可要多试几次才能做好的哟！

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

面粉的妙用，保存哟！

去除餐具油污

洗刷油腻的锅、盆等厨具餐具，可以在水中放少量面粉，借助面粉吸附油脂的功能，厨具就比较容易洗干净了。

清洗灶台的油污

先把燃气阀门关闭。这时，别急着用水擦洗，先在台面上均匀地撒上一层面粉，面粉吸收油污的能力很不错的。

然后用百洁布轻轻擦洗，就能洗掉大部分油渍，面粉厂家，再用干净的湿抹布将灶台重新擦洗一遍就可以了！

清洁水龙头

在抹布上撒上一些面粉，沾湿水后用来擦拭水龙头，顽固的水渍立马不见，水龙头越擦越干净。

清洁厨房纱窗

在盆里装入100克面粉，加水打成稀面糊。

趁热刷在纱窗的两面，10分钟后，内蒙面粉厂家电话，用刷子反复刷几遍，再用水冲洗，纱窗上的油腻就刷洗干净了。

除去衣服上的油渍

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。几小时后，用刷子蘸水刷去粉末，油渍就会消失。

去除地毯污渍

把面粉倒在沾上了污渍的地方，用勺子或其他硬东西轻轻按压，等待几分钟。

然后用吸尘器将面粉吸走，没有吸尘器的话，小块地毯可以自己动手把面粉抖下来！

粘合木质家具裂缝

面粉加水调匀，煮成浆糊，趁热加少量明矾，把旧报纸剪碎加进去，不停地搅拌，煮成糊状关火，填于裂缝处，自然风干，家具不容易再松裂

做面点或西点，用低筋还是高筋面粉呢？

现在人们生活都注重养生，喜欢在家里做点好吃的，不管是做面食、面点还是蛋糕西点，都要用到的一样食材就是面粉，说到面粉种类就太多了，市面上除了普通面粉外，还有低筋面粉、中筋面粉、高筋面粉、饺子粉、面包粉……等。

内蒙面粉厂家电话-乌兰浩特市雪峰面粉-面粉厂家由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。内蒙面粉厂家电话-乌兰浩特市雪峰面粉-面粉厂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。