

# 雪峰面粉厂介绍 雪峰面粉 乌兰浩特市雪峰面粉

产品名称	雪峰面粉厂介绍 雪峰面粉 乌兰浩特市雪峰面粉
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

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，乌兰浩特雪峰面粉厂电话，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

### 鸡蛋灌饼的做法 饼皮酥软香气十足的早餐

鸡蛋灌饼的做法1.取面粉50克，加入半勺的盐，同20克的花生油拌匀做为油酥面团待用2.鸡蛋3个，加入半勺盐打散拌匀待用(放蛋液的容器zui好有导流口方便后面往饼皮里倒蛋液)3.剩余的150克面粉用温开水和成比较软和的面团，盖上保鲜膜或湿毛巾饧30分钟4.饧好

### 鸡蛋灌饼的做法

- 1.取面粉50克，加入半勺的盐，同20克的花生油拌匀做为油酥面团待用
- 2.鸡蛋3个，加入半勺盐打散拌匀待用(放蛋液的容器zui好有导流口方便后面往饼皮里倒蛋液)
- 3.剩余的150克面粉用温开水和成比较软和的面团，盖上保鲜膜或湿毛巾饧30分钟

4. 饧好的面团再稍微揉一会儿，然后搓成粗细均匀的长条状
5. 把面团平均分6个小团，把小面团做成饼状
6. 将步骤1调好的油酥面团均分为6份，取1份包放在饼皮中央

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

### 面粉的储藏

面粉是一种由小麦磨成的粉末。其吸湿性格外的强，对湿度也能够说是格外的灵敏，一般面粉贮存的湿度需求是在13%左右，若是湿度大了，就会致使面粉发霉，严峻时会不能食用。

### 面粉存储对温湿度需求

依据一般经历，面粉的水分在12%以下，温度在35 左右；水分13.5%，温度在25 左右，一般能够保管3~6个月。在温度、湿度和面粉水分者处于较佳的环境下，保管期为一年半左右。秋冬季加工的面粉比夏日加工的面粉好保管。

淀粉保管没有什么国家标准，但库房要坚持枯燥通风，雪峰面粉，相对湿度不超越70%为宜，不然淀粉是吸潮的，简单板结，对温度需求不高，坚持正常的温度就能够了。当然能控制在15 左右非常好。别的要尽量防止阳光照耀。

面粉库房贮存运用除湿机，能够有用的为面粉库房打造枯燥的湿度空间，除湿原理是由电扇将湿润空气抽入机内，通过制冷体系(压缩机，蒸发器，冷疑器)相互作用下凝结成霜，体系主动升温化霜成水流入盛水箱，产生出枯燥空气排出，如此循环使室内湿度下降，湿润空间逐渐到达枯燥舒服的作用，防止面粉受潮发霉。

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

## 饺子面粉做宝宝鸡蛋饼干

饺子粉是高筋粉有韧性，可以做葱油饼，和面时要用开水，这样和出来的面团韧性差一点。自发面粉：面粉里面已经加了酵母，加适量温水（30度以下）合成面团就能发酵的面粉。如果你喜欢吃发酵类的食品，雪峰面粉厂介绍，自发粉也可以做葱油饼—（注意和面的水温）。

低筋面粉适合做点心和酥类的心，因为低筋面粉不容易产生筋度，所以口感会很酥松，中筋面粉则相对较脆。低筋面粉：蛋白质含量平均在8.5%左右，因此筋度弱，常用来制作口感柔软、组织疏松的蛋糕、酥性饼干、花卷等。中筋面粉指蛋白质含量在8.0-10.5%，颜色呈乳白色，介于高、低粉之间，体质半松散，中筋粉多用在中式点心制作上，如包子、馒头、饺子等

雪峰面粉厂介绍-雪峰面粉-乌兰浩特市雪峰面粉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](http://www.xfmfgs.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！