

雪峰面粉厂 雪峰面粉 乌兰浩特市雪峰面粉

产品名称	雪峰面粉厂 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，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

低筋、中筋、高筋面粉的区别和用处

通常我们说的面粉指的就是小麦粉，是小麦除掉麸皮后生产出来的，按面粉中蛋白质含量的多少不同来区分，含量越高，面粉越筋道，延展性和弹性都会更高，由此我们把面粉分为低筋、中筋、高筋三类。

低筋面粉

低筋面粉，又叫弱筋面粉。其蛋白质含量低，总蛋白质含量 10%，湿面筋值在24%以下。特点是筋度低、延展性和弹性都弱。

低筋面粉适合做：蛋糕、松糕、饼干、甜酥点心、挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

中筋面粉

中筋面粉，介于高筋面粉与低筋面粉之间。其蛋白质含量在10%~12.2%之间。颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散，筋度及黏度较均衡。市面上的面粉无特别说明的一般都是中筋粉。而国内市面同样多见的特精粉、精制粉等，其实是按加工精细程度来判断的，这种面粉实际上也相当于中筋面粉。它还可以用高筋面粉和低筋面粉按1：1的比例混合而成。

中筋面粉适合做：一般的家庭面食例如蒸馒头、包子、饺子、花卷、烙大饼、揪面片、面条等，中筋粉都非常适用，做出来的食物松软但有带一点嚼劲。

高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量 12.5%，其蛋白质含量高，制成的面点既轻柔又蓬松耐嚼。但面粉经过掺水后搅拌揉捏的反复动作，特点是筋道，延展性好和弹性高。

高筋面粉适合做：面包、欧式面包，软面包、起酥点心（如丹麦酥）、松饼（千层酥）、奶油空心饼（泡芙）、筋道的面条、口感好的馒头等。

重点都给你们划好了，请重点关注红字部分。注意：这三种粉不可相互替代。比如你做戚风蛋糕的时候一定要用低筋面粉，不然你几个小时的辛苦劳作都会白费哦！

面粉的保存方法

南米北面说明了面食是北方人的主食，面粉作为面食必不可少的原料，如果保存不好，极易受潮、发霉生虫子。你知道如何储存面粉才能避免生虫发霉吗？

面粉容易吸潮，且本身含有水分，所以环境、温度、湿度对面粉的保存有很大影响。面粉本身越干就越方便保存，握紧一把面粉，手松开后面粉散开即干面粉，容易保存。越干的面粉说明湿度越小，保存的时间越长。

面粉具有很强的吸附性，如果存放面粉的环境湿度大于面粉本身，那么面粉就会吸收水分，达到和周围环境湿度保持平衡。因此，面粉的保存环境必须要保持干燥、通风。为了防止面粉串味，尽量不要将面粉同其他有刺激性气味的物体一同存放。

存放温度过高或过低都不利于面粉存放，适宜的温度可以延长面粉的保质期，面粉储存的理想温度为18-24℃。

为了减少受潮，虫鼠的污染，适宜放置在塑料托盘上，为了良好的通风效果，离墙离地很有必要。

保持环境的清洁可以减少害虫的滋生和细菌的繁殖，为保证面粉质量的稳定，先进来的面粉先发出去，这样能够减少发生过期的情况。

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

原来生活中的面粉也可以分成这么多，真是涨知识了！

我们在生活中的主食除了大米饭那就是面粉做的其它食物了。小编从小到大见过许多吃过许多种面粉，它们虽然都统称为面粉，内蒙雪峰面粉怎么样，但其实它们是不一样的，比如：灰面、玉米面、荞面、糯米面、豆面、洋芋（土豆）粉等，这些都可以称为面粉，但是它们无论是做法还是吃法都很不一样的可以炸有的不可以，有的煮着吃好吃有的不好吃，各有各的吃饭，只要你找到合适它的做法，那么就可以称为人间美味了。现在小编就和大家谈谈其中几种面粉各自的吃法吧。

首先我们来说普通面粉也就是小麦面粉吧，它是用小麦来磨成的，人们经常用它来做各种各样的蛋糕，当然了还有饼干也是用它来做的，用它做成后的蛋糕抹上奶油那对小编来说可是绝配呢，就连平时我们吃的面条、包子、馒头都是用它做成的所以它做的食物有多好吃相信不用小编说大家都很清楚。现在我们来说说玉米面粉顾名思义它就是用玉米磨成的，我们平常吃的一些金黄的窝窝头大多都是用它做的，之前它的吃法除了窝窝头就是农村吃的玉米面糊，玉米面糊主要是给小孩吃的，小孩子对这东西可是没有抵抗力，非常的喜爱，现在玉米面还能够做成发糕，菜团子等美食，现在时代在变化它的做法也在跟着变啊，而且还越变越好。荞面粉就是用荞麦，我们家乡说荞子磨成的，它分为苦荞和甜荞，它的吃法当中有一种需要和小麦面粉一起，那就是荞面条，它和小麦面粉和在一起再压做成面条，然后煮熟拌肉沫吃非常的美味，雪峰面粉，还有就是做成饺子也是非常的好吃。小时候父母大多都是将它做成面糊但又不是面糊的那种，然后它冷却后就像果冻一样，天气热的时候吃着特别好吃。

灰面粉就是可以用油炸来吃的，在油炸它之前将它用水、葱花等一起做成浆糊状然后等油热以后一点一点的放进锅里，那香味就会拂面而来，你闻到香味都会忍不住的流口水。糯米面粉是用糯米磨成粉，它的做法就更多了，比如：芝麻球就是用糯米面粉做的，表面酥酥的里面是软黏的，特别香，小编想想都开始咽口水了，哈哈，糯米面在我的家长还做成了猪儿粑，哈哈听着是不是很有趣呢，它在做的时候包上酥麻糖可以做成很多样子，用清水煮后女生能吃5到7个小的，因为它的份量太足你吃多了会很腻。

无论是什么面食它的蛋白质都非常的丰富。小编相信这些面食会让喜欢吃面食的吃过们欲罢不能的，大家说我说的对吗？

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，雪峰面粉厂，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、荞麦面加红糖烙饼或做成其它面食煮食，可治出虚汗。
- 2、荞麦面炒黄，用米醋调成糊状，涂于患部，早晚更换，用于zhi疗红zhong，有很好的消除炎消除肿作用。
- 3、荞麦面适量，生川wu15克，白胡椒9克，共研细末，雪峰面粉公司，用烧酒拌成泥状，包扎在脚心，

可治小儿疝qi。

4、取公鸡胆3个的胆汁和适量荞麦面，做成绿豆大小的丸药，日服二次，每次服6~9克，可治痔chuang。

5、用小米粉干洗毛皮衣服。毛皮怕水，水洗后会使其皮板走硝，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。

雪峰面粉厂-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）实力雄厚，信誉可靠，在湖北武汉的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领雪峰面粉和您携手步入辉煌，共创美好未来！