

乌兰浩特市雪峰面粉 面粉怎么利用 面粉

产品名称	乌兰浩特市雪峰面粉 面粉怎么利用 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，面粉，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

三鲜炒面

原料：面条500克，素熟鸡肉30克，卖面粉挣钱吗，素海参30克，素虾仁30克，油菜60克，豆油，面粉怎么利用，花椒水，精盐。素味精，姜丝，鲜汤适量

制法：将面条用开水煮熟捞出，用凉水过凉，控干水分待用，将素海参，素虾仁，素鸡肉切成片，油菜切成段，将菜加姜沫，加酱油，面粉品牌代理，花椒水，精盐，纯素高鲜味精，添适量鲜汤，再将面条倒入锅内拌，炒至炒干水份即可。

特点：面条软滑，口味鲜香。

灌汤包

原料：面粉500克，清水300克，素肉馅350克，精盐10克，姜沫15克，素高鲜味精7克，高鲜汤250克，花椒水适量，芝麻油50克。

工艺流程：和面---揉面---搓剂---下剂---制皮---上馅---成型---成熟。

特点：皮薄馅嫩，汁多味美。

注意：

1：馅心打入高鲜汤时不要一次加太多。

2：提褶时在细，均匀。

3：蒸制不宜过火。

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

怎样用面粉和油做酥油

酥油大家肯定不陌生，知道它是藏族人民喜欢的一种食材，也是制作藏族酥油茶的重要原料，但生活中人们说的酥油有两种不同的情况，除了藏族地区从牛奶或羊奶中提取出的脂肪以外，还有一种用面粉和油制成的酥油，它是制作甜口和烧饼的重要原料，人们也喜欢把它叫做酥油面，下面是这种食材的制作方法，有兴趣的人可以认真了解一下。

1、用面粉和油做酥油时，一定要准备质量好的猪油，它的数量可以在100到150克之间，细砂糖150克，玛琪琳五十克，泡打粉五克，小苏打五克，另外还要准备低筋面粉350克，鸡蛋两个，纯奶和清水适量。

2、把准备好的低筋面粉，放在一个大点儿的盆中，然后把它中间拨开，再把准备好的细砂糖和小苏打以及泡打粉，还有猪油等食材全部放入的面粉的中间，随后放入准备好的玛琪亚，把鸡蛋磕开，分两次放入的面粉中，并与里面的面粉和玛琪亚调匀。

3、放入所有材料以后，把面粉从两侧慢慢拨入中间，并轻轻按压，在按腰的过程中，可以不断加入准备好的牛奶和清水，来调节面团的软硬，直到把盆中的面粉揉成均匀的面团，再让它醒半小时，这时自己用油和面粉做的酥油也就做好了。

4、用面粉和油制作酥油时，选择动物油，因为动物油的浓度比较大，而且很容易凝固，在制作时可以适量多加一些，这样能让做好的酥油口感更好，如果使用植物油来制作酥油，总要掌握好它与面粉的比例，不然制好以后的酥油会比较硬。

5、用面粉和油制作的酥油花可以分为干酥油和水酥油两种，上面介绍的做法，作出的酥油就是干酥油，如果想做出水酥油就要注意由于水还有面粉的比例，而且要把面粉分成两半，一半用油合成面团，一半用水合成面团，然后再把两个面团放在一起揉匀，这样制好的酥油具有特别好的起酥性。

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

烙饼可以用小麦面粉吗

小麦面粉饼怎么做的做法

1.面粉放入盆中，将开水倒水，同时用筷子搅拌成絮状

2.等一会，待不烫手，将面反复揉匀成光滑的面团，饧30分钟（容器要盖上盖子，或在面团表面盖上潮湿的布）

3.饧面的时候把葱洗净切成葱花

4.将饧好的面分割成小面团，大小随意，我分的是差不多半个拳头大

5.把小面团擀开成大薄面片，滴上几滴油，用刷子或手指将油抹匀，再撒上少许盐

6.将切好的葱花撒在上面，量随意（葱花太多的话，可能会破，但味道更好）

7.将面片卷起成长卷，并向两边抻一抻

- 8.从一头起将面条从内卷起成圆圈，最后的部分塞在面团下面，松弛10分钟
- 9.将面圈轻轻按扁，再用擀面杖擀扁
- 10.平底锅或饼铛内薄薄涂一层油，将做好的面饼放入，小火烙，盖好盖子
- 11.一面烙至金黄后，翻过面来继续烙至两面均呈金黄色，并能闻到饼香飘出就是烙好了

烹饪技巧

- 1、用开水和面，做出的饼口感柔软，如果喜欢比较筋道的口感，可以用凉水。
- 2、做饼的面要和得较软，需要的水量比做其他面食要多一些。
- 3、如果想葱香更浓，可以将切好的葱花先入油锅炒香，再放入饼中，同时还可撒入一些胡椒粉、花椒粉、孜然粉等增加味道。
- 4、饼中葱花的量，根据自己的喜好决定放多少，放得越多味道越好，但是在卷和擀的时候可能会破皮。如果是自己吃就不必追求外表了，味道好更重要。
- 5、烙饼时要盖上盖子，产生的蒸汽会在锅中使饼更加柔软。如果用电饼铛烙，就用普通锅的盖子盖在上面。

乌兰浩特市雪峰面粉(图)-面粉怎么利用-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。雪峰面粉——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省武汉市经济开发区国道6号，联系人：刘文彬。