

内蒙雪峰面粉厂 内蒙古兴安盟雪峰面粉 雪峰面粉

产品名称	内蒙雪峰面粉厂 内蒙古兴安盟雪峰面粉 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

是时候了解一下面粉

网上有一篇流传甚广的文章，其中指出面包粉里的高筋粉、蛋糕粉里的低筋粉都是有病的而且会致癌。这难免让很多喜欢糕点的朋友们心生忧虑，而且很多人一直不明白高筋粉、低筋粉究竟是什么东西呢？其实，无论高筋、低筋，都是面粉与生俱来的，乌兰浩特雪峰面粉厂电话，就像人体的筋骨和血液一样。

特性各异的面粉里都有麦蛋白的功劳

烘焙中用到的高筋粉、低筋粉、面包粉、蛋糕粉.....五花八门，为什么家里做饭用的面粉不能直接拿来烘焙呢？这一切都是因为面粉的——面筋。

面筋就是小麦里的蛋白，是在小麦变成面粉的时候跟着一起来的。说到蛋白，下面我们展开一点想象，进入一个分子水平的微观世界。分子水平有多微呢？一个麦粒就差不多是整个地球那么大了吧。在这个麦粒里，有很多麦蛋白，这个词可能有点陌生，因为麦子一向是跟淀粉挂钩的。可是，在食品科学界，麦蛋白可是明星一样的存在。特性各异的面粉、五花八门的小吃都有麦蛋白的功劳。

麦蛋白主要由两大“社团”构成，麦谷蛋白和麦醇溶蛋白。社团中有17~20多条肽亚基——高分子质量谷蛋白亚基（HMW-GS）和低分子质量谷蛋白亚基（LMW-GS）。麦谷蛋白比较包容开朗，雪峰面粉价格，喜欢和外人十指相扣（链间二硫键）拉帮结派，肽链舒展成长链，呈纤维状，显示较强的弹性（被压的面团恢复原状）；而麦醇溶蛋白较为内向，喜欢单干（链内二硫键），是单体球状蛋白，具有流动性（可塑性）、黏性，延伸性（耐拉）和膨胀性。

在干粉状态下，面筋非常低调，隐世于面粉各个角落，与淀粉、脂质、矿物质等成分愉快相处，是佛系主角。而当面粉遇到水并承受反复揉捏时，面筋就像有些明星接到了通告一样开始膨胀，喜欢单干的麦醇溶进入到喜欢结交朋友的麦谷蛋白中，醇谷交融。肽链的二硫键、离子键、疏水键断裂、重组，你依我依，交织成有序的面筋网络空间结构，将淀粉、脂质等成分包裹住。通过两社团的分工合作形成不同性质的面筋网络，赋予面粉各种专用加工用途。

高筋粉和低筋粉的区别在于面筋的含量高低

当面筋含量高时，就叫高筋粉。这样的面粉在揉捏过程中，会形成很多麦蛋白的网络结构，雪峰面粉，使得面团非常具有韧性。做面包时技术含量很高的“手套膜”就是这么来的，手套膜的存在让面包具有层层叠叠的口感，将这个特性发挥得好的点心，比如金砖。这也是为什么高筋粉又叫bread flour。需要耐拉、有韧性的拉面、苏打饼也适合用高筋粉。

当面筋含量低时，就是低筋粉。用它揉成的面团会非常酥松，因为网络结构比较少，所以经常用来做曲奇、蛋糕。低筋粉又叫cake flour。

而我们平时吃的馒头、烙饼、饺子等，既需要有点韧性，又不能太筋道，所以用中筋粉就再好不过了。

面粉反复用水搓洗蒸熟后产生面筋

那么，我们怎样才能做出面筋呢？其实也不难。面筋自然也有出窍的时候。把面放在屉布里包好，然后放在水里，不停地搓洗，面筋就“出窍”了。面粉的躯体被洗进了水里，沉淀以后蒸熟了就是凉皮；而留在屉布上的就是面筋，也就是我们在凉皮里吃到的那个小方块。这里再告诉你一个常识性的秘密，那个小方块可不是直接搓成的，而是蒸熟以后切成的形状。

此外，麻辣烫里的面筋球、街边摊上的烤面筋、甜口的凉拌烤麸都是面筋做的。所以，面筋并不神奇，也没有什么见不得人的秘密，跟致癌更扯不上关系，它只是我们美食中普通的一部分。要说神奇，也许神奇的是博大精深的饮食文化和不断探索的吃货精神吧。

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，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有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，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，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，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，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，内蒙雪峰面粉厂，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。

内蒙雪峰面粉厂-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-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)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！