

# 内蒙古面粉批发厂家 面粉厂家 雪峰面粉

产品名称	内蒙古面粉批发厂家 面粉厂家 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

## 面粉油炸糖醋排骨的做法

材料：小肋排适量、料酒1大匙、酱油2大匙、白糖（也可替换成冰糖，色泽更加诱人）3大匙、醋4大匙、清水5大匙、大料2个、葱段、姜片各适量、盐（可不放，内蒙古面粉批发厂家，随意）1小匙。

做法：1、糖醋排骨的做法有很多，有的步骤多些，有的调料有所不同，我家这样做，先将买来的小排洗净，一般超市卖的包装好的肋排都比较大，买回来剁一下，剁成一半就可以了，也可以买那种还没切的，让超市的工作人员帮你剁得块小点，总觉得吃糖醋排骨块小了好，这是我的喜好，你都随意：)

2、取来汤锅，注入清水，小排骨冷水下入锅中，开锅后撇去浮沫、血沫，放入葱段，姜片，大料，转小火炖制30-60分钟，看你的时间了，只焯一下也行，这样炖一下还可以顺便喝到排骨汤~

3、排骨煮好后捞出，放在一边控控水分。这时我们做一碗调味汁，1勺料酒、两勺酱油、三勺糖、四勺醋、5勺清水，按照这个比例做好味汁就可以了，调味汁的多少要根据你的排骨多少来调整。喜欢不同口味的也要根据自己的需要增减调料。

4、取来炒锅，倒入适量的油，如果你的炒锅不是不粘锅，那丢两三片姜下去，用锅铲压着姜片在锅内擦一擦，这样一会倒入排骨煸炒得时候就不会粘锅了。

5、油热后倒入排骨，用小火慢慢煸炒，待排骨表面呈淡淡的金黄色即可。有的做法在这时要油炸，有的开始炒糖色，我嫌油炸麻烦不炸了，因为我们自己另做了酸甜调味汁，所以也不炒糖色了。

6、排骨煸炒好后，倒入刚才调好的味汁，味汁应该可以刚刚好没过排骨，大火煮开后转小火慢慢让它炖至入味，面粉厂家，随后也可根据自己的需要加入少许的盐，待汤汁快收干时，开大火收干，临出锅前可再烹入一些醋，炒匀后就可以盛出了。

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

## 天妇罗面粉用什么样的

天妇罗粉的配料表：小麦粉、小麦淀粉，蛋黄粉，南瓜粉，膨松剂，胡萝卜素。天妇罗是日式料理中的油炸食品，用面粉、鸡蛋与水和成浆，将新鲜的鱼虾和时令蔬菜裹上浆放入油锅炸成金黄色。吃时蘸酱油和萝卜泥调成的汁，鲜嫩美味，香而不腻。它不是某个具体菜肴的名称，而是对油炸食品的总称，具体的种类则有蔬菜天妇罗、海鲜天妇罗、什锦天妇罗等。在日式菜点中，用面糊炸的菜统称天妇罗。便餐，宴会时都有可以上的菜。天妇罗的名字来自葡萄牙，大约已有150年的历史。天妇罗的烹制方法中较为关键的是面糊的制作。天妇罗以鸡蛋面糊为较多，调好的面糊叫天妇罗衣，做面衣用的面粉，日语叫薄力粉。就是面筋少的面粉。这种面糊做出来的天妇罗挂面薄而脆。夏季调面糊的水较好是冰水。是四大日本料理之一。

天妇罗粉可以用生粉、面粉、泡大粉、蛋黄来代替，和水的比列是10：6：0.2：1：2，放水的时候zui好是看一下效果，用手把浆挑起来看能慢慢的往下流为适宜。天妇罗是指一种日式的煎炸方法，无论是大虾、冬菇、芦笋还是洋葱、南瓜都可以裹上天妇罗粉煎炸。

- 1、将天妇罗粉和水以1:1.5的比打糊也可用白面、鸡蛋和水打糊。
- 2、把大虾、芦笋、洋葱片、香菇放在天妇罗粉糊中沾裹，再依次放入滚开的油锅中煎炸，至金黄色即可捞出。
- 3、把面条煮熟，拌上日本酱油，再把炸好的大虾盖在面条上。

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，内蒙古面粉厂家，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

### 什么样的面粉好吃

面粉，俗称白面，即用小麦磨出来的粉。按面粉中蛋白质含量的多少，面粉又分为高筋粉、中筋粉和低筋粉。面粉，是由小麦磨出来的，麦粒主要由三部分组成：麦麸包裹在外约占粒重的18%-25%；麦粒赖以发芽的麦胚只占1%-2%；胚乳约占80%。胚乳与麦麸之间还有糊粉层粘连。麦粒经过制粉工艺加工使麦麸、麦胚和胚乳分离并将胚乳磨细制成人们食用的面粉。面粉加工是物理分离过程，并不改变小麦胚乳原有的化学特性等。面粉食品蛋白质的含量和品质决定食用品质，例如制作面包就要用高筋小麦粉，内蒙古大型面粉厂家，以求面包体积大口感好；制作面条、水饺就要用中强筋小麦粉以求其“筋道”、爽滑；而用低筋小麦粉制成的蛋糕松软、饼干酥脆。可见随着食品工业化生产的发展，对各种专用面粉的需求越来越高。高筋粉，颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状。比较适合用来做面包，以及部分酥皮类起酥点心；中筋粉，颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；一般中式点心都会用到，比如包子、馒头、面条等；低筋粉，颜色较白，用手抓易成团。

内蒙古面粉批发厂家-面粉厂家-雪峰面粉(查看)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!