

面粉 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉怎么用

产品名称	面粉 乌兰浩特市雪峰面粉 面粉怎么用
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，面粉怎么用，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

小麦面粉的白度与哪些因素有关

我们谈到面粉，首先要想到的是面粉白不白；我们购买面粉机，首先要问一下这个面粉机磨出的面粉白不白。那么，到底面粉的白度及影响因素有哪些？下面，就简单的给大家谈谈这个问题。

一、小麦品质的影响

总体来讲，我国小麦主产区集中在山东、安徽、河南、河北、江苏几省。由于地域自然条件及农业种植结构的原因，从北到南，面粉白度越来越高，这主要是由小麦品种决定的。北方是硬胶质麦，过渡到南方逐渐演变成软粉质麦。所以，南方的面粉天然的就比北方的白。在添加同样剂量的增白剂的情况下仍然是南方的白。

同样是北方的面粉厂，收购的原料也不尽相同，由于市场上硬质小麦比软质小麦价格高，许多面粉厂家为了降低成本，低价收购软质小麦，甚至从南方调运软质小麦参兑当地小麦使用，一方面降低了成本，一方面提高了面粉白度，同时也影响了面粉的口感和气味。

二、加工工艺的影响

面粉在加工的过程中，会有一部分麸皮细屑进入到面粉当中，加工工艺的好坏直接影响面粉的白度。早期的沙克龙制粉方法由于粉路短，又要照顾出粉率，只能是强制出粉，造成面粉中麸星较多，影响粉色。我们平时所说的面粉机，也就是磨面机，一般是指小麦面粉机或者小麦磨面机。

另外面粉过细，会造成研磨强度过高，表面上面粉白度高了，但是作出来的食品白度反倒会下降。原因是过度的研磨，造成麸皮细到了肉眼无法分辨的程度，但是却是实实在在的存在与面粉之中，一旦用于加工，立刻显露原形。

三、出粉率的影响

我们在终端购买的面粉，比如说特二粉，其实是混合了面粉的种类，是所有前路、中路、后路面粉的混合体。宏观上来讲面粉加工中的前路面粉主要成份是小麦麦心部分的，中路面粉的成分主要是小麦胚乳的大部分，后路粉则是很多靠近小麦表皮部分的糊粉层。理论上讲，前路面粉因为研磨次数少，与麸皮混合的几率要小，面粉就白一些，后路则反之。所以，麦心粉的白度就会比特精粉白，特精粉的白度会比特一粉白。

四、面粉添加剂的影响

增白剂是一种面粉行业中普遍使用的食品添加剂，主要作用是漂白面粉。其主要成分是一种叫做“过氧化苯甲酰”（含量为28%）的强氧化剂。作用机理是在短时间内氧化分解掉面粉中的叶黄素，从而达到漂白的作用。未添加增白剂的面粉颜色是黄白色的，颜色较亮，添加增白剂后，颜色变成惨白色。国家制定的添加标准为万分之二，但一些厂家为了增加白度，擅自增大添加量。以特二粉为例，面粉出机白度在78度左右，添加万分之二增白剂氧化后的白度可达到81度，添加万分之四增白剂氧化后的白度可达到82~83度。小麦面粉机以及粮食面粉机都是我们磨面机生产企业制造的产品。

增白剂的使用使人们满足了对食品美观的需要，同时也破坏了面粉中的一些营养成分。叶黄素中含有许多营养成分，如类胡萝卜素，是合成人体所需的多种维生素的原料。叶黄素被破坏后会直接导致如维生素A、B1、B2、B6、C、叶酸，尼克酸等许多人体所需的微量元素缺失。尤其是超标使用增白剂，面粉中的苯甲酸（防腐剂的主要成分）含量较高，对人体健康非常不利。

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

烙饼用什么面粉好

1、温水和面方法是家常饼、葱油饼、馅饼等烙饼的主要制作方法，温水和面是指面粉和40~50度的温水掺和在一起制成柔软的面制品。用温水和面能使面的性质有所变化，因面粉中的淀粉、麦胶蛋白质与40~50度的温水相遇，会使淀粉开始糊化，从而使面粉中的面筋质受到破坏，减弱弹性。所以两种蛋白质受热变柔软、无筋质，烙起饼来擀制方便，没有弹性。成熟的饼香软、层次分明、外焦里嫩。

2、沸水和面方法又称为烫面。烫面制品柔软，有吃口，不粘牙。主要用于薄饼和筋饼类的制作，沸水和面即把面粉和沸水掺和在一起搅拌，然后再加入50至100克凉水，揉成烫面，是由于沸水调和面使面粉中的淀粉受热而变成糊状，蛋白质受热凝固，达到半熟。可以用来做蒸饺、锅贴、薄饼、猫耳朵等。

3、冷热混合合面法

4、油调和面方法适合酥饼的制作，油调和面是指用面粉和油掺和在一起，通过搓擦成细腻油面团。油面团称为油酥面，它一般不能单独使用，而是用做“水油pi”。油酥面使猪板油熬炼的油脂，选择老板油炼出的油脂效果更好，因为板油的粘性较大、油性好，以此制的成品外表美观，酥而层次鲜明。

5、油水面的配制【油水面有起酥、起层的特点】用适量的油、水和面粉混合和成。一般是500克面粉加水200克，油100克。和面时，要将油、水混合后一起倒入面粉中，若先加油，后加水，面粉的做法，或先加水，后加油，都不容易拌匀。和面时，要反复揉、搓，以防面团开裂。

6、干油面的配制【干油面的作用是起酥】完全用油和面，不用掺水。一般是500克面粉用250克油和成。这种面团的和法是，把油倒入面粉后在案板上推滚成团。

7、蛋和面的配制蛋和面用鸡蛋、油、糖、水、面粉掺和在一起配制而成。纯蛋和面，一般是500克面粉要加300克鸡蛋液。和面时，经过加蛋、拌蛋、搓揉，使面粉和蛋液凝结成面团，再反复搓揉。油、蛋和面，油和蛋液用量的百分比是油20%，蛋液80%，有时可加进少许水。如需加糖，应和蛋液、油混合后搅拌。油、蛋和面要反复揉搓，直到面团光滑、不沾手为止。水蛋和面，用蛋液、水、面粉配制。一般是500在面粉要投放150克蛋液、150克水。如果放糖，则减少水量。

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

如何挑选面粉？吃面粉的注意事项

面粉含有丰富的碳水化合物、蛋白质、粗纤维、维生素E及钙、铁、磷等丰富的营养素。那么我们该如何挑选面粉和保存呢？吃面粉时又有那些注意事项呢？如何挑选面粉？吃面粉的注意事项

如何挑选面粉

其实除了选“无添加剂”的面粉外，面粉的挑选还有其他的门道，面粉怎么做，下面介绍三种方法来对面粉的品质做一个初步的判断。

其一是闻。抓一把面粉闻一下有没有异味。好的面粉，会闻到一股自然的麦香味，这一点很关键。如果面粉储存时间长不新鲜，就会有一股异味，因为面粉里面也有一部分油脂，时间长了，自然味道不好闻。

其二是抓。强筋的面粉比较扎实，弱筋的面粉则比较松散。举个例子，同样规格的一袋面粉，你会发现强筋的体积会小一点，弱筋的则大一些。这可能与小麦磨成粉之后的质地结构有关。当然，由于缺乏系统研究，这只是在生产过程中得出的经验。

其三“看”。看，不只是看颜色，还要看清面粉袋上的介绍，比如强筋、中筋或弱筋。张天赐认为，颜色并不能作为判断面粉好坏的标准。强筋的面粉通常颜色会比较深，弱筋的面粉相对比较白。面粉的颜色从一定程度上受到加工精度的影响，加工精度越高，面粉就会越白。比如，只提取强筋小麦的粉心部位加工的，面粉，即便是强筋面粉也会比较白。加工精度低的话，麸皮没有被彻底剥离，颜色自然会黄一些。

如何保存面粉

1、通风良好

面粉有呼吸作用，所以必须使空气流通，使面粉有空气可作利用。

2、湿度干爽

面粉会按环境的温度及湿度而改变自身的含水量，湿度愈大，面粉含水量增加，容易结块。湿度愈小，面粉含水量也减小。理想的湿度约60到70度之间。

3、合适温度

储藏的温度会影响面粉的熟成时间，温度愈高，熟成愈快。但温度同样缩短面粉的保质期。面粉储藏理想温度为18到24度

4、环境洁净

环境洁净可减少害虫的滋生，微生物的繁殖，进而减低面粉受污染的机会。

5、没有异味

面粉是会在空气中吸收及储藏气味的材料，所以在储存面粉的周围环境，不能有异味。

6、离墙离地

为了有良好的通风，减少受潮、减少虫鼠的污染及法例的规定，这是必要的。垛码板应选用塑胶制品，如用木制品时，应小心木刺，做成污染。

7、先进先出

保证面粉的稳定，减少人为所造成面粉过期。

8、定期清洁

减少虫鼠滋生，进而减低面粉受污染、包装受破坏的机会。

吃面粉的注意事项

面粉怕潮湿和高温，因此夏季储存要格外当心。别把面粉放在布袋里。一来容易吸潮结块，二来很容易长虫。如果发现面粉结块就别吃了，这说明它已经受潮，可能已经被微生物发霉了。面粉是所有粮食中容易生虫的，因此要装在密封的容器里，比如密封袋、大饮料瓶、保鲜盒等。如果面粉本来就是用塑料袋装的，直接将袋口系紧即可。

如果面粉一旦生虫了，不要拿去晒太阳。可将生虫的面粉分装入小塑料袋内，放在冰箱冷冻室内冻10个小时，不仅可去除成虫，且可去除虫卵，取出后筛出死虫即可。

面粉的除虫法

1、冷冻除虫法

将有虫的面粉装入干净的胶袋里，放入电冰箱的冷冻室内经过24小时的低温处理，面虫在这样的环境下

是无法存活的。将面粉用细网筛除即可。

2、高温杀虫法

将有虫的面粉放入家用面包机中选择烘烤程序，烘烤30—60分钟，然后用细网筛除。

3、阴凉通风法

找一根竹签叉在生虫的面粉内，等面粉中的虫子爬上来之后抽出将虫除掉，将面粉放在阴凉的地方，面粉深处的虫子就会从温度较高的面粉堆中爬出。这种方法除虫的时间较长，同时注意放置的地方要选择好，不然虫子会四处爬散，会给后继工作带来诸多不便。

4、杨树叶

第四种方法是环保的方法。采摘新鲜的杨树叶放入容器中，将面粉也一同放入然后密封，过一个星期后取出，这时候虫子早已被去除，烤后用细网过滤就可以重新食用。

面粉-乌兰浩特市雪峰面粉-面粉怎么用由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”就选乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司（www.xfmfgs.com），公司位于：湖北省武汉市经济开发区国道6号，多年来，雪峰面粉坚持为客户提供好的服务，联系人：刘文彬。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。雪峰面粉期待成为您的长期合作伙伴！