

内蒙古面粉厂家批发 面粉厂家 雪峰面粉

产品名称	内蒙古面粉厂家批发 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

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，面粉厂家，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，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

让我们一起认识面粉

面包中粉类约占面包制作材料的八成，是比例高的材料。所以面粉的风味面粉厂家以及性质，是决定面包风味及口感的大要素。

面粉因小麦品种不同，不仅蛋白质及灰分等成分比例、颗粒粗细等不同，就连风味也会有差异。所以面粉会影响面包的品质与口感。

认识面粉

在面粉成分中，对面包有着大影响的就是蛋白质和淀粉。

小麦蛋白质所含称为醇溶蛋白和麦麸蛋白的成分，就是制成面包骨架最不可或缺的物质。

醇溶蛋白和麦麸蛋白不溶于水而且会吸收水分，在此加上外力（揉面）时就会形成面筋的网状组织。

其中醇溶蛋白会决定面筋的延伸性；麦麸蛋白会影响面筋的弹性和抗延伸性。面筋是同时具有黏性和弹性的薄膜组织，可以封闭住酵母活动时产生的气体，自由自在的延伸开来。也就是蛋白质含量越多的粉类，内蒙古面粉厂家直销，就越形成更好的面筋，也越拥有可以使面包膨胀的要素。

小麦淀粉的作用另一方面，面粉的成分约有七成是淀粉，内蒙古兴安盟面粉厂家，其中所含的糖分正是酵母活动的营养来源。其余的大部分与水分结合并和面筋组织连结，成为面包骨架的支撑。

在烤箱内当面团被加热时，面筋组织产生热变性，将储存的水分释放出来，烘烤后仅剩骨架。淀粉结合了释出的水分，因受热而变成柔软且容易被改变的状态，填满面筋所形成的骨架之间，因此形成面包。

面粉的种类

面包适合使用含有较多蛋白质的面粉来制作。在国内一般分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。在日本出来这些分类外，还会有法国面包专业面粉。一般小麦都会进口加拿大、美国北部地区的硬质小麦为面粉原料，可以保证面粉品质的稳定。

此外，以法国为首的欧洲生产的面粉，并不像国内这样一蛋白质来区分，而是以灰分（指小麦表皮与胚芽所含的矿物质成分。包括：维生素、镁、钾、磷、铁...等）。所有就会有现在我们知道的T系列的面粉。如小麦粉：t45、t55、t65、t80、t110、t150。黑麦粉：t70、t85、t130、t170。

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，内蒙古面粉厂家批发，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

鸡蛋灌饼的做法 饼皮酥软香气十足的早餐

鸡蛋灌饼的做法1.取面粉50克，加入半勺的盐，同20克的花生油拌匀做为油酥面团待用2.鸡蛋3个，加入半勺盐打散拌匀待用(放蛋液的容器zui好有导流口方便后面往饼皮里倒蛋液)3.剩余的150克面粉用温开水和成比较软和的面团，盖上保鲜膜或湿毛巾饧30分钟4.饧好

鸡蛋灌饼的做法

- 1.取面粉50克，加入半勺的盐，同20克的花生油拌匀做为油酥面团待用
- 2.鸡蛋3个，加入半勺盐打散拌匀待用(放蛋液的容器zui好有导流口方便后面往饼皮里倒蛋液)
- 3.剩余的150克面粉用温开水和成比较软和的面团，盖上保鲜膜或湿毛巾饧30分钟
- 4.饧好的面团再稍微揉一会儿，然后搓成粗细均匀的长条状
- 5.把面团平均分6个小团，把小面团做成饼状
- 6.将步骤1调好的油酥面团均分为6份，取1份包放在饼皮中央

内蒙古面粉厂家批发-面粉厂家-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）在面粉这一领域倾注了无限的热忱和热情，雪峰面粉一直以客户为

中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘文彬。