

# 面粉厂家 内蒙古面粉厂家 雪峰面粉

产品名称	面粉厂家 内蒙古面粉厂家 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

### 低筋、中筋、高筋面粉的区别和用处

通常我们说的面粉指的就是小麦粉，是小麦除掉麸皮后生产出来的，按面粉中蛋白质含量的多少不同来区分，含量越高，面粉越筋道，延展性和弹性都会更高，由此我们把面粉分为低筋、中筋、高筋三类。

#### 低筋面粉

低筋面粉，又叫弱筋面粉。其蛋白质含量低，总蛋白质含量 10%，湿面筋值在24%以下。特点是筋度低、延展性和弹性都弱。

低筋面粉适合做：蛋糕、松糕、饼干、甜酥点心、挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

## 中筋面粉

中筋面粉，介于高筋面粉与低筋面粉之间。其蛋白质含量在10%~12.2%之间。颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散，内蒙古面粉厂家，筋度及黏度较均衡。市面上的面粉无特别说明的一般都是中筋粉。而国内市面同样多见的特精粉、精制粉等，其实是按加工精细程度来判断的，这种面粉实际上也相当于中筋面粉。它还可以用高筋面粉和低筋面粉按1：1的比例混合而成。

中筋面粉适合做：一般的家庭面食例如蒸馒头、包子、饺子、花卷、烙大饼、揪面片、面条等，中筋粉都非常适用，做出来的食物松软但有带一点嚼劲。

## 高筋面粉

高筋面粉的蛋白质含量 12.5%，其蛋白质含量高，制成的面点既轻柔又蓬松耐嚼。但面粉经过掺水后搅拌揉捏的反复动作，特点是筋道，延展性好和弹性高。

高筋面粉适合做：面包、欧式面包，软面包、起酥点心（如丹麦酥）、松饼（千层酥）、奶油空心饼（泡芙）、筋道的面条、口感好的馒头等。

重点都给你们划好了，请重点关注红字部分。注意：这三种粉不可相互替代。比如你做戚风蛋糕的时候一定要用低筋面粉，不然你几个小时的辛苦劳作都会白费哦！

## 面粉的保存方法

南米北面说明了面食是北方人的主食，面粉作为面食必不可少的原料，如果保存不好，极易受潮、发霉生虫子。你知道如何储存面粉才能避免生虫发霉吗？

面粉容易吸潮，且本身含有水分，所以环境、温度、湿度对面粉的保存有很大影响。面粉本身越干就越方便保存，握紧一把面粉，手松开后面粉散开即干面粉，容易保存。越干的面粉说明湿度越小，保存的时间越长。

面粉具有很强的吸附性，如果存放面粉的环境湿度大于面粉本身，那么面粉就会吸收水分，达到和周围环境湿度保持平衡。因此，面粉的保存环境必须要保持干燥、通风。为了防止面粉串味，尽量不要将面粉同其他有刺激性气味的物体一同存放。

存放温度过高或过低都不利于面粉存放，适宜的温度可以延长面粉的保质期，面粉储存的理想温度为18-24 。

为了减少受潮，虫鼠的污染，适宜放置在塑料托盘上，为了良好的通风效果，离墙离地很有必要。

保持环境的清洁可以减少害虫的滋生和细菌的繁殖，为保证面粉质量的稳定，先进来的面粉先发出去，这样能够减少发生过期的情况。

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

### 面粉对面条质量的影响

面条制品是目前实现了工业化生产的传统食品之一，并随着食品工业的发展逐渐成为我国及其他一些国家和地区城乡居民的主要食品之一。品质优良的面条要求结构细密光滑，耐煮，不易混汤和断条，色泽白亮，硬度适中，富有弹性和韧性，有咬劲，滑爽适口。

面条是用小麦面粉做成的，面粉质量的好坏直接影响面条的生产过程及品质。了解面粉的筋度、灰分、粗细度等物理特性，对面条的品质有着十分重要的影响。

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

生粉是面粉吗：面粉是常见的食材，可以做成很多美味，比如饺子、苗条、包子、馒头等等，而且免费的种类也很多，那究竟生粉是面粉吗？其实生粉和面粉是不一样的，现在我们就具体看一下生粉和面粉的区别吧，这样大家之后在使用的时候就不会用错了。

面粉是用小麦，或者是别的谷物，经过脱皮碾磨成粉末之后而成，生粉也就是淀粉是由面粉里面分离出的蛋白质以及其他物质所产生的多糖物质，生粉是不容易水的，尤其是倒入热水之后会吸水膨胀，从而形成有粘性的半透明液体。

面粉里面含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维，而淀粉只是面粉里面的其中一部分，含有的成分没有面粉如此多面，八成的成分是碳水化合物，而剩余的就是水分了。而且面粉和生粉的颜色也不一样，面粉会比淀粉更黄一点点，淀粉的颜色更纯白。

泥用手沾少许面粉，然后再揉搓，内蒙古面粉厂家区域代理，你会感觉到十分的光滑，而用手沾一些淀粉之后揉搓，你会感觉到有点涩。面粉一般是用于做馒头包子饺子而用，或者包裹食物然后放入油锅煎炸。而淀粉一般是用于做汤，可以使汤汁清澈粘滑，好吃又好看。

而且淀粉具有胶化功效，烹制食物的时候，倒入少许可以锁住营养以及使味道更棒，而面粉里面本身就含有蛋白质，它不能锁住其他食物的营养。并且免费不仅可以勾起，还可以制作食物，而淀粉的作用会更局限。

面粉厂家-内蒙古面粉厂家-雪峰面粉(优质商家)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！