

内蒙古雪峰面粉 面粉厂家直销 面粉厂家

产品名称	内蒙古雪峰面粉 面粉厂家直销 面粉厂家
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

三鲜炒面

原料：面条500克，素熟鸡肉30克，素海参30克，素虾仁30克，油菜60克，豆油，花椒水，精盐。素味精，姜丝，鲜汤适量

制法：将面条用开水煮熟捞出，用凉水过凉，控干水分待用，将素海参，素虾仁，素鸡肉切成片，油菜切成段，将菜加姜沫，加酱油，花椒水，精盐，纯素高鲜味精，添适量鲜汤，再将面条倒入锅内拌，炒至炒干水份即可。

特点：面条软滑，口味鲜香。

灌汤包

原料：面粉500克，清水300克，素肉馅350克，精盐10克，姜沫15克，素高鲜味精7克，高鲜汤250克，花椒水适量，芝麻油50克。

工艺流程：和面---揉面---搓剂---下剂---制皮---上馅---成型---成熟。

特点：皮薄馅嫩，汁多味美。

注意：

1：馅心打入高鲜汤时不要一次加太多。

2：提褶时在细，均匀。

3：蒸制不宜过火。

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

如何选购面粉原料？

小麦粉揉成的面团用水洗涤后形成的软胶状物质，称为面筋。小麦粉区别于其他禾谷类作物的一个独特之处，是其面筋蛋白质水合后能够形成面筋，赋予面团弹性和延展性，能制作多种食品，如烘焙食品（面包、饼干、酥饼等）、蒸煮食品（面条、馒头、饺子等）和油炸食品。

面筋形成网状结构，构成面包的骨架，就像盖房子浇筑钢筋混凝土一样，面粉中淀粉好比水泥，面筋好比钢筋，形成一个牢固的框架结构。

面筋主要由面粉中麦胶蛋白和麦谷蛋白按1:1左右的比例水合组成。因有面筋形成，才能通过发酵把面团制成面包。

面筋是小麦蛋白质存在的一种特殊形式，自面筋被发现以来，人们对面筋的组成、特性、及其在食品加工中的作用已得到广泛的研究与利用。大量的实践与试验证明面包的黏、弹性分别是由麦胶蛋白和麦谷蛋白赋予的，其黏弹性的大小取决于麦胶蛋白和麦谷蛋白的比例。通常把这两种蛋白质也成为面筋蛋白

，干面筋中含80%以上的蛋白质，其中麦胶蛋白占43.02%，麦谷蛋白占39.10%，其他蛋白占4.41%。麦胶蛋白赋予面筋以黏性、延伸性和膨胀性；麦谷蛋白赋予面筋以黏性或抗延伸性。这两种蛋白质的比例只有达到佳时，才能形成良好的面团质量。

2、面粉白度：

面粉的颜色影响成品的外观，越靠近麦粒中心部位胚乳磨制的面粉颜色越白，形成的面筋不仅质量高而且品质好。研究发现，小麦胚乳中的面筋蛋白质，无论在数量上还是质量上，其分布也是不均匀的。一般情况下，将麦粒沿横断面切开，赛罕区面粉厂家，从胚乳的中央部分到外围，面粉厂家批发，面筋蛋白质的数量逐渐增加，但质量逐渐下降。也就是说，在胚乳中间的面筋蛋白质数量少但质量好，而胚乳外缘部分的面筋蛋白质数量多但质量差。国外许多试验证明，小麦胚乳中心具有佳的面筋。

宏观上来讲面粉加工中的前路面粉主要成分主要是小麦麦心部分，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。理论来讲，前路面粉因研磨次数少，与麸皮混合的几率要小，面粉就白一些，后路则反之。

3、发酵耐力：

影响面团发酵的主要因素是酵母的产气能力和面团的持气能力，当酵母的产气力和面团持气力同时达到大时，则烘焙的面包体积大，内部组织均匀。

面团理想发酵时间是一个范围，这个范围称为发酵耐力。发酵耐力大，酵母产气量和面团保留气体量都比较大，而且能达到产气速度与面筋膨胀速度同步，实现发酵的目的。

4、吸水率：

吸水率是指调制单位质量的面粉成团所需大加水量。试验表明，如果面粉水分低，则吸水率自然提高。面粉较细，那么破损淀粉颗粒会增多，破损淀粉使水更容易渗透进去，吸水率自然高。

破损淀粉有三个重要作用：

促进淀粉对酶作用敏感性，酶水解率增加。正常淀粉粒细胞膜完整，酶无法渗入。小麦在加工中，由于机械力作用使小麦胚乳中的部分淀粉颗粒在外形和结构上受到破坏，淀粉粒细胞膜受损伤，使淀粉粒被露，淀粉酶作用于损伤淀粉。损伤淀粉含量越高，也意味着淀粉酶活性越高。

在冷水中可溶解性增大。

吸收水分的能力增加，损伤淀粉粒比完整淀粉粒吸水率高2.5倍。

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

做萝卜丝饼用什么面粉

- 1.中筋粉好，中筋粉是民用粉，适合做中式点心
- 2.低筋粉是做面包饼干类的，筋度低不易成团
- 3.高筋粉筋度过大，不过可以根据口感，适当加些高筋粉

主料：小麦面粉500克，猪油（板油）100克，白萝卜1250克辅料：火腿100克，鸡蛋60克调料：白砂糖50克，猪油（炼制）200克，盐20克，小葱50克，香油25克，芝麻5克，味精5克萝卜丝饼的做法：

- 1.板油（剥去外衣），切成细粒；
- 2.葱白切成细粒；
- 3.鸡蛋打散；
- 4.白萝卜去皮刨成丝，加盐拌匀，腌渍30分钟，放在纱布里挤去水分，加麻油调匀；
- 5.萝卜丝放在盆里，加板油、火腿末、葱白、味精、白糖、细盐，面粉厂家直销，拌匀成馅心；
- 6.将馅心分成20份，搓成小圆球；
- 7.取面粉200克，猪油100克拌和搓透，制成干油酥；
- 8.另用面粉300克，加猪油50克、温水150毫升，拌和揉透，制成水油面；
- 9.将水油面搓圆擀平，中间放上干油酥，包拢捏紧搓成圆球状；
- 10.再擀成长方形，分三层折叠在一起，擀成约长4厘米的长条，切成20只剂子；
- 11.剂子放台上按扁，放入馅心，包拢捏紧，按成圆饼，面上涂鸡蛋液，撒上芝麻，即成酥饼生坯；
- 12.炒锅上火，放熟猪油，烧至五成热，低筋面粉厂家直销，将酥饼坯放入锅中，用中火余炸，并用竹筷不停翻动，约炸8~9分钟，见酥饼浮上油面、呈淡黄色时，捞出装盘。

内蒙古雪峰面粉(图)-面粉厂家直销-面粉厂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）为客户提供“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”等业务，公司拥有“雪峰面粉”等品牌。专注于面粉等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘文彬。

