

内蒙玉米面粉厂家 雪峰面粉 面粉厂家

产品名称	内蒙玉米面粉厂家 雪峰面粉 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

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，内蒙玉米面粉厂家，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，内蒙面粉厂家代理商，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，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

面粉你买对了吗？の面粉篇

面粉，又名小麦粉，一种精细的粉状食材，面粉厂家，是通过将小麦磨碎、过筛等程序获得。小麦的种类、质量和研磨方法直接决定了我们所做出的饼干、面包等食品的口感。在中国，面粉可作如下分类：按等级可分为特等粉、一等粉、二等粉；按形式可分为全麦粉、面包粉、蛋糕粉；按其中蛋白质含量的多少，可分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。实际上，大多数面粉厂每年生产的面粉的蛋白质含量都会有所不同。包装袋上标出的数字只是通过抽样测量一部分面粉而得出，按国家规定允许不超过20%的误差，因此我们不能仅通过外包装来进行蛋白质含量的辨别。现有的面粉市场中，国内知名老厂质量相对稳定，而一些小面粉厂商由于工艺、场地、工人等因素的制约，出厂质量不够稳定。现有的面粉市场，产品质量参差不齐，甚至有些企业为了达到改善口感的目的使用了一些对人体有害的食品添加剂。

面粉按蛋白质含量的不同大致被分为以下几种：

- 1.高麸质面粉：一般由硬质红皮春小麦磨成，蛋白质含量较高；
- 2.高筋面粉：由硬质红皮冬小麦或混合的硬质小麦磨成；
- 3.中筋面粉：由硬质小麦与软质小麦混合研磨而成；
- 4.速溶面粉：指增白的中筋面粉，其特殊的加工工艺能使其在液体中快速溶解，用于制作松饼等；
- 5.未增白和增白的中筋面粉及低筋面粉：为增加口感，人们会在面粉里添加天然色素使其呈奶油色，有小麦香味。大多数中筋面粉是没有经过增白的，而增加的工序会削弱蛋白质含量，从而降低营养成分。

面粉这样储存，可防结块生虫

厨房气温相对较高，湿度大，面粉装在布口袋里很容易吸潮结块，进而被微生物污染发生霉变、生虫。如果用塑料袋盛装还没有受潮的面粉，会是面粉与空气隔绝，既不反潮发霉，也不易生虫，但是如果已经受潮就不能装在塑料袋里了。平时存放面粉时要注意以下事项：

通风良好：面粉有呼吸作用，所以必须是空气流通。

空气干爽：空气湿度愈大，面粉含水量越大，内蒙全麦面粉厂家，容易结块。理想的空气湿度在60%-70%之间。

合适温度：温度过高会缩短面粉的保质期，储存理想温度为18-24 。

清洁环境：清洁环境可减少害虫的滋生和微生物的繁殖，进而减少面粉受污染的机会。

定期清洁：减少虫鼠滋生，进而减少面粉受污染、包装受破坏的机会

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

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，放水的时候最好看一下效果，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。

内蒙玉米面粉厂家-雪峰面粉(在线咨询)-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。雪峰面粉——您可信赖的朋友，公司地址：湖北省武汉市经济开发区国道6号，联系人：刘文彬。