

内蒙面粉厂家代理商 雪峰面粉 面粉厂家

产品名称	内蒙面粉厂家代理商 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

生活小常识之面粉的妙用

- 1、在清洗羊肉时，羊肉上如沾有绒毛，很不容易洗掉。只要用一小块面团，在不洁的羊肉上滚来滚去，绒毛即可被粘掉。
- 2、煎鱼前，将少许白面粉撒在鱼身上，鱼下锅时，油不会外溅，且鱼皮能保持不破，鱼肉酥烂。
- 3、煎蛋时，先在热油中撒一些面粉，煎出的蛋黄亮美观，油也不爆溅锅外。
- 4、炒洋葱时，在切好的洋葱上撒点干面粉，洋葱炒熟后色泽金黄，质地脆嫩，味美可口。

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

天气冷面粉怎么发酵冬季面团快速发酵小窍门

天气冷面粉怎么发酵？进入秋冬气温渐渐变冷，很多朋友头疼做好的面团的发酵问题。当然，在漫长冰冷的冬夜中，面团其实还是在发酵的，不过时间需要很长。所以，有没有什么办法，让面团快速发酵呢？

天气冷面粉怎么发酵

1、酵母先活化

天气较冷时，首先注意酵母要先活化。如用鲜酵母，可将其用温水溶化，再按比例加入面粉中和匀，置温暖处，待其发酵。用35-45摄氏度的温热水，活化10分钟左右。

2、温水和面

要使面粉正常发酵，内蒙面粉厂家直销，在和面上应该注意水的温度，30度左右的温水比较适宜。还可以适当加点糖促进酵母发酵。

3、盖面团

盖湿笼布、保鲜膜。和好面后，在面团上盖上润湿的笼布，再在面盆上面覆盖保鲜膜，然后进行下一步，将其放入温暖的地方，发酵。

4、热温发酵

发酵主要的是温度，只要能使温度达到了就可以了。可采取下面一些方式：

(1) 阳台、厦子底。面团发酵，内蒙小麦面粉厂家，温度必须要达到，不然不是不发就是时间太长。根据各自的不同条件，选取家里温暖的地方就可以了。中午太阳好的时候，可放阳台、厦子底下；若是地暖，屋里温度高的话，可放于地上。

(2) 微波炉、烤箱。碗中倒入水，加热后，将面盆放进去，关上门。过些时候，再将水加热一下，至面开。

(3) 空调吹。让空调的出风口对着面盆，依靠空调散发出的热力使面团发酵。这个办法发酵时间相对较长。

(4) 暖气片、电热毯。将面盆放置于暖气片上，或者铺硬纸，放到电热毯上加热，也是可行的。

(5) 放热水中。锅里加水，烧热后，将面盆整个坐入热水中，待面团发酵。这是个老办法，虽然麻烦，但很好使，面开得很快。注意热水温度不能太高，否则会烫死酵母，在60摄氏度以下。

(6) 暖气包、热炕头。这是实用可靠的传统老办法。但现在大都没有这个条件了。就是农村里生煤炉子的，用水泥瓷瓦垒上暖气包，上面温度达标。还有那烧炕的，只要将面盆放于热炕头上，盖上被子，面很快就发酵好了。而且用大铁锅烧柴火蒸出来的馒头分外香。

怎么判断面团是否发酵成功

手按面团，筋力大，弹性好，说明发酵好，如果切开面团后，面团的孔洞小而又少，酸甜味不明显，说明面团发酵不足，还需继续发酵；

用力按面团有弹性，略有下陷，有一定筋力，用力拍打时面团“嘭嘭”作响，面粉厂家，切开面团看，孔洞较多，有一股酒香味，说明面团发得正好；

面发起后，用手摸面团立即下陷，筋力差，切开后，面团象棉絮，孔洞较大又密，酸味重，说明发酵过火，此时要放碱或重新加些面粉再和，加面多少视发酵程度而定。

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

面粉小妙用

- 1、翻毛皮鞋脏了以后，可以用酒精和黄米面调成糊，涂在鞋面上，待晾干后再用硬刷子把黄米面刷掉，这样，鞋面上的脏东西也就随之被除掉了。
- 2、被刺毛虫蜇伤后，内蒙面粉厂家代理商，可用少量生面粉加水和成面团，在蜇伤处来回揉滚，直至将毒毛粘去。
- 3、石膏像上有灰尘，可取一把面粉，用水调成稀糊状，用软毛刷刷到整个石膏像上，待面糊干后，再用细毛刷轻轻地把面粉糊都刷下来，石膏像上的灰尘就会被面粉糊粘下，变得洁白如新了。
- 4、羊毛皮衣穿久了沾有灰尘和污垢，可先用酒精喷一遍，再用干面粉撒在皮毛上，把皮衣展平，轻轻搓揉绒毛，然后将面粉拍净，即可使皮毛变得洁白亮泽了。

内蒙面粉厂家代理商-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)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。