

面粉厂家直销 面粉厂家 雪峰面粉

产品名称	面粉厂家直销 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

如何挑选有机面粉

购买面粉时一般可从以下几个方面进行粗略的感官辨别有无漂白：一是看，看面粉的色泽和组织状态，优质面粉色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质，手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，无虫和结块，面粉厂家，置手中紧捏后放开不成团，而过量添加增白剂的面粉呈灰白色，甚至青灰色；二是闻，优质麦粉具有面粉的正常气味，无异味，而微有异味如霉臭味、酸味、煤油味及其他异味的为次质、劣质面粉；三“尝”，优质小麦粉味道可口，淡而微甜，没有发酸、刺喉、发苦、发甜及外来滋味，而淡而乏味，或微有异味，咀嚼时有砂声，发甜或其他异味、有刺喉感的为次质、劣质面粉。

购买面粉时主要从所含水分、颜色、面筋质和新鲜度4个方面看其质量好坏。

1、水分。含水率正常的面粉，手捏有滑爽感，伸手插入阻力小，面粉厂家直销，轻拍面粉即飞扬；受潮含水多的面粉，面粉厂家批发，捏而有形，不易散。手插阻力较大，且内部有发热感，容易发霉结块。

2、颜色。面粉颜色越白，加工精度越高，但其维生素含量也越低。如果保管时间长了或受潮了，面粉颜色就会加深，这说明品质亦降低。

3、面筋质。水调后，面筋质含量越高，一般品质就越好。但面筋质量过高，其他成分就相应减少，品质就不一定好。

4、新鲜。新鲜的面粉有正常的气味，颜色较淡且清。如有腐味、霉味，颜色发暗、发黑或结块的现象，说明面粉储存时间过长，已经变质。

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

怎样用面粉和油做酥油

酥油大家肯定不陌生，知道它是藏族人民喜欢的一种食材，也是制作藏族酥油茶的重要原料，但生活中人们说的酥油有两种不同的情况，除了藏族地区从牛奶或羊奶中提取出的脂肪以外，还有一种用面粉和油制成的酥油，它是制作甜口和烧饼的重要原料，人们也喜欢把它叫做酥油面，下面是这种食材的制作方法，有兴趣的人可以认真了解一下。

1、用面粉和油做酥油时，一定要准备质量好的猪油，它的数量可以在100到150克之间，细砂糖150克，玛琪琳五十克，泡打粉五克，小苏打五克，另外还要准备低筋面粉350克，鸡蛋两个，纯奶和清水适量。

2、把准备好的低筋面粉，放在一个大点儿的盆中，然后把它中间拨开，再把准备好的细砂糖和小苏打以及泡打粉，还有猪油等食材全部放入的面粉的中间，随后放入准备好的玛琪亚，把鸡蛋磕开，分两次放入的面粉中，并与里面的面粉和玛琪亚调匀。

3、放入所有材料以后，把面粉从两侧慢慢拨入中间，并轻轻按压，在按腰的过程中，可以不断加入准备

好的牛奶和清水，来调节面团的软硬，直到把盆中的面粉揉成均匀的面团，再让它醒半小时，这时自己用油和面粉做的酥油也就做好了。

4、用面粉和油制作酥油时，选择动物油，因为动物油的浓度比较大，而且很容易凝固，在制作时可以适量多加一些，这样能让做好的酥油口感更好，如果使用植物油来制作酥油，总要掌握好它与面粉的比例，不然制好以后的酥油会比较硬。

5、用面粉和油制作的酥油花可以分为干酥油和水酥油两种，上面介绍的做法，作出的酥油就是干酥油，如果想做出水酥油就要注意由于水还有面粉的比例，而且要把面粉分成两半，一半用油合成面团，一半用水合成面团，然后再把两个面团放在一起揉匀，这样制好的酥油具有特别好的起酥性。

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

发面知识

1. 要控制好发酵时的温度，把老面肥掰成若干小块加水与面粉掺和，夏季用冷水，春、秋季用40C左右温水，冬季用60~70cC热水调面团，盖上湿布，放置暖和处待其发酵。

如果老面肥较少，可先用温水加面肥调成厚糊状，待糊起泡后再和多量面粉调成面团待发酵。面起发的温度是27~30C，只要能保持这个条件，面团在2~3小时内便可发酵成功。

2. 要掌握好发酵程度，面粉厂家直销地址，如面团没有发好，制成的面点质地板结、颜色灰暗，吃时粘牙；如面团发过头，制成的面点表面易开裂。因为发过头的面团必须吃重碱，面点的颜色会发黄发暗，甚至会有酸败的异味。发酵正常的面团，俗称“正肥”，制做的面点洁白松软而有。

怎样辨别面团是否起发适度呢？面团发酵1~2小时后，朝面团弹性过大，孔洞很少，则需要保持温度，继续发酵；如面团表面裂开，弹性丧失或过小，孔洞成片，酸味很浓，则面团发过了头，此时可以掺和面粉机生产的面粉加水后，重新揉和成团，盖上湿布，放置一会，饧一饧，便可做面点了；

如果面团弹性适中，孔洞多而较均匀，有酒香味，说明面“发”得合适，当时即可对碱使用。

3. 要对好碱水，对碱的目的是为了去除面粉机磨出面粉中的面团中的酸味，使成品更为膨大、洁白、松软。对好碱的关键是掌握好碱水的浓度，一般以浓度40%的碱水为宜。测试方法是：切一小块酵面团丢入配好的碱水中，如下沉不浮，则碱水浓度不足40%，可继续加碱溶解；

如丢下后立即上浮水面，则碱水超过40度，可加水稀释；如丢入的面团缓缓上浮，既不浮出水面，又不沉底，表明碱水浓度合适。发酵正常的面团，揉和均匀后即可制作面点了。为了确保对碱的成功，可将对好碱的面团切一小块上笼先蒸一下，称为“试碱”。

蒸后颜色发滞，质地板结无弹性，吃上去有味酸，则碱对少了，需再加碱水揉和；如蒸后颜色发黄，或表皮开裂，碱味明显，则需要将面团盖上湿布再放一段时间“跑跑”碱，再进行制作；如试碱，面团颜色白亮、松软而弹性，说明碱对得合适，可立即用来制作面点。

面粉厂家直销-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）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。