

# 面粉直供厂家电话 面粉直供 雪峰面粉

产品名称	面粉直供厂家电话 面粉直供 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，面粉直供，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，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，雪峰面粉直供吉林，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

### 榨菜木耳鸡蛋馅饼的做法

1.木耳泡发，面粉直供哪里找，择去根部，切成条备用，鸡蛋加一点细盐打散，炒碎备用，榨菜我用的是现成的袋装榨菜条，所以不用改刀了直接就可以用

2.锅内加一点底油烧热，放入木耳和榨菜条翻炒

3.加入鸡蛋碎炒匀，面粉直供厂家电话，加辣椒油和盐调味即成馅料(辣椒油的做法请在豆果搜：复合香料辣椒油)

4.面粉200克，水110克，白砂糖1/4茶匙和酵母1.5克混合揉成光滑均匀的面团，表面盖上湿布放在温暖处进行一次发酵(检验一发完成的方法是：中间按一个孔，不回缩也不塌陷即可)

5.一发后排气，搓成长条状，切分成10个面剂子

6.取一个剂子擀成中间稍后边缘略薄的面皮

7.中间包上准备好的馅料

8.像捏包子一样捏合，中间捏紧不留口

9.收口朝下放置，用手轻压，把生坯压扁一些

10.醒发15-20分钟后排入刷了一层底油的平底锅中

11.加盖，小火，不加水，每面煎5-7分钟至两面金黄即可

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

如何挑选面粉？吃面粉的注意事项

面粉含有丰富的碳水化合物、蛋白质、粗纤维、维生素E及钙、铁、磷等丰富的营养素。那么我们该如何挑选面粉和保存呢？吃面粉时又有那些注意事项呢？如何挑选面粉？吃面粉的注意事项

如何挑选面粉

其实除了选“无添加剂”的面粉外，面粉的挑选还有其他的门道，下面介绍三种方法来对面粉的品质做一个初步的判断。

其一是闻。抓一把面粉闻一下有没有异味。好的面粉，会闻到一股自然的麦香味，这一点很关键。如果面粉储存时间长不新鲜，就会有一股异味，因为面粉里面也有一部分油脂，时间长了，自然味道不好闻。

其二是抓。强筋的面粉比较扎实，弱筋的面粉则比较松散。举个例子，同样规格的一袋面粉，你会发现强筋的体积会小一点，弱筋的则大一些。这可能与小麦磨成粉之后的质地结构有关。当然，由于缺乏系统研究，这只是在生产过程中得出的经验。

其三“看”。看，不只是看颜色，还要看清面粉袋上的介绍，比如强筋、中筋或弱筋。张天赐认为，颜色并不能作为判断面粉好坏的标准。强筋的面粉通常颜色会比较深，弱筋的面粉相对比较白。面粉的颜色从一定程度上受到加工精度的影响，加工精度越高，面粉就会越白。比如，只提取强筋小麦的粉心部位加工的，即便是强筋面粉也会比较白。加工精度低的话，麸皮没有被彻底剥离，颜色自然会黄一些。

## 如何保存面粉

### 1、通风良好

面粉有呼吸作用，所以必须使空气流通，使面粉有空气可作利用。

### 2、湿度干爽

面粉会按环境的温度及湿度而改变自身的含水量，湿度愈大，面粉含水量增加，容易结块。湿度愈小，面粉含水量也减小。理想的湿度约60到70度之间。

### 3、合适温度

储藏的温度会影响面粉的熟成时间，温度愈高，熟成愈快。但温度同样缩短面粉的保质期。面粉储荐理想温度为18到24度

### 4、环境洁净

环境洁净可减少害虫的滋生，微生物的繁殖，进而减低面粉受污染的机会。

### 5、没有异味

面粉是会在空气中吸收及储藏气味的材料，所以在储存面粉的周围环境，不能有异味。

### 6、离墙离地

为了有良好的通风，减少受潮、减少虫鼠的污染及法例的规定，这是必要的。垛码板应选用塑胶制品，如用木制品时，应小心木刺，做成污染。

### 7、先进先出

保证面粉的稳定，减少人为所造成面粉过期。

## 8、定期清洁

减少虫鼠滋生，进而减低面粉受污染、包装受破坏的机会。

### 吃面粉的注意事项

面粉怕潮湿和高温，因此夏季储存要格外当心。别把面粉放在布袋里。一来容易吸潮结块，二来很容易长虫。如果发现面粉结块就别吃了，这说明它已经受潮，可能已经被微生物发霉了。面粉是所有粮食中容易生虫的，因此要装在密封的容器里，比如密封袋、大饮料瓶、保鲜盒等。如果面粉本来就是用塑料袋装的，直接将袋口系紧即可。

如果面粉一旦生虫了，不要拿去晒太阳。可将生虫的面粉分装入小塑料袋内，放在冰箱冷冻室内冻10个小时，不仅可去除成虫，且可去除虫卵，取出后筛出死虫即可。

### 面粉的除虫法

#### 1、冷冻除虫法

将有虫的面粉装入干净的胶袋里，放入电冰箱的冷冻室内经过24小时的低温处理，面虫在这样的环境下是无法存活的。将面粉用细网筛除即可。

#### 2、高温杀虫法

将有虫的面粉放入家用面包机中选择烘烤程序，烘烤30—60分钟，然后用细网筛除。

#### 3、阴凉通风法

找一根竹签叉在生虫的面粉内，等面粉中的虫子爬上来之后抽出将虫除掉，将面粉放在阴凉的地方，面粉深处的虫子就会从温度较高的面粉堆中爬出。这种方法除虫的时间较长，同时注意放置的地方要选择好，不然虫子会四处爬散，会给后继工作带来诸多不便。

#### 4、杨树叶

第四种方法是环保的方法。采摘新鲜的杨树叶放入容器中，将面粉也一同放入然后密封，过一个星期后取出，这时候虫子早已被去除，烤后用细网过滤就可以重新食用。

面粉直供厂家电话-面粉直供-雪峰面粉(查看)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。