

# 内蒙古面粉哪个品牌好 雪峰面粉 面粉厂家

产品名称	内蒙古面粉哪个品牌好 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

如何挑好面粉？卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻，徒弟：学到了

面粉应该是每家每户的必备物品了，很多人都很喜欢吃面食，尤其是在北方，什么馒头面条，包子，都非常受大家的喜欢，而要做这些东西，那要用到的定然就是面粉了，买面粉其实也是有讲究的，面粉也有好坏之分，稍一不注意，很有可能就会买到不好面粉，所以大家在买面粉的时候一定要注意货比三家，挑选质量好的面粉就是对自己健康的一种保障，也是对家人健康的一种保证，这一期我们要给大家讲的就是如何挑选好的面粉，其实办法很简单，面粉厂家，卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻。

1，用手摸一摸，如果这个面粉特别滑的话，那就证明这种面粉的质量不是很好，因为通常情况下好的面粉，我们摸起来是那种带有沙状的绵软感，内蒙古面粉厂家哪里找，而那些非常滑的面粉，很有可能是生产商在做面粉的时候投机取巧往里面加入了滑石粉。

2，买面粉的时候，一定要多用眼睛看一看，如果我们发现面粉的颜色特别白，或者说面粉的颜色特别深，那么这样的面粉就不要买了，因为面粉越白就证明这类面粉中的维生素含量非常少，而面粉的颜色很深，就证明很有可能厂家在制作面粉的时候，往里面加入了很多的胡萝卜素，也有一种可能是因为这类的面粉已经放了很长时间了。

3，用鼻子闻一闻这个面粉，通常情况下，一个好的面粉闻起来总是有一种淡淡的清香味，而那些质量不好的面粉，我们一闻都感觉一股子发霉的味道，那就证明这样的面粉放的时间太长了，已经有些受潮了，再者这样的面粉买回家就会发现它有严重的结块情况，那就证明这个面粉已经严重的变质了，所以我们在买面粉的时候，一定要避开这样的面粉。

如何挑好面粉？卖面粉的老师傅说：一摸二看三闻，徒弟：学到了，以上就是我们这一期为大家分享的如何挑选好的面粉，希望大家下一次在超市购买面粉的时候，一定要睁大眼睛，避开以上我们为大家所说的这三类面粉，挑选到质量好的面粉，如果你认为小编的这篇文章还不错的话，记得关注小编，小编每一期都会为大家推送更为精彩的优质内容~

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

## 牛奶黄油鸡蛋面粉饼

用鸡蛋，黄油，面粉，牛奶做蛋糕方法鲜奶草莓蛋糕菜谱简介，材料低粉80克，奶油500ML，鸡蛋5个，白糖90克，玉米油25克，草莓6颗做法1、5个蛋清分三次加入白糖，打发到起直立的三角型沟。2、蛋黄分别加入糖、玉米油25ML搅拌均匀，再加入低粉。

3、取1/3打发的蛋白以切拌的手法把步骤1和2混合起来。4、倒入八寸蛋糕模，放入预热的烤箱，上下火中间170度烤50分钟。5、出炉，倒扣放凉。6、加入打发的奶油用裱花嘴自由发挥，再放入水果。黄油海绵蛋糕菜谱简介 成品蛋糕非常好吃，喧软、奶味十足，由于加入了黄油和牛奶，口感不粗糙，几乎没有回缩，模具倒入了2/3面糊，又能烤出4个小的。材料材料1：蛋黄4个，全蛋3个，糖粉25克，沙糖25克，

蜂蜜40克，盐1克材料2：低筋面粉120克，玉米淀粉20克，奶粉5克材料3：黄油30克，牛奶30克做法1、把材料1全部倒入盆里，隔热水打发，直至黏稠。2、混合材料2，过筛到蛋糊，翻拌均匀。

3、黄油和牛奶倒入一个碗里，取一小部分面糊与黄油牛奶混合均匀。4、之后再倒入面糊翻拌均匀。5、立即倒入模具，160度，60分钟表皮金黄即可，取出，立即倒扣。小诀窍1、打蛋要到位，黄油和牛奶倒在一起就行，加入面糊一起翻拌即能混合在一起。2、翻拌均匀立即烤，否则消泡。

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

## 小麦粉和面粉的区别

在市场上，我们经常会看到超市出售小麦粉，许多人以为是面粉，其实不然。二者从外观上来说非常相似，很难分别。然而，内蒙古面粉哪个品牌好，它们两个的区别是非常客观的，一起来了解一下小麦粉和面粉的区别。

## 小麦粉和面粉的区别

小麦粉和面粉的区别主要在于蛋白质的含量不同。小麦粉，即小麦经过加工磨制后变成的。它的主要成分是淀粉，还包含蛋白质、脂肪、维生素和钙、钾、镁等矿物质，有益于养脾，除热止渴。而面粉则是从小麦磨成的粉末，它的种类更多，有高筋面粉、中筋和低筋面粉等不同的种类。那么小麦粉是不是低筋面粉呢？一般来说，市场上的小麦粉是中筋的。其实不管是低筋还是高筋，都是由小麦做出来的，只是蛋白质的含量不同。中高筋面粉主要用来做馒头或饺子，而低筋面粉主要用来做蛋糕或饼干，因为它的蛋白质含量较低，口感松软。如果只有高筋面粉，则可以用玉米淀粉进行调配，变成低筋面粉。比例一般是1：1。

可见，面粉是由小麦磨成的，但是常说的小麦粉是指中筋面粉。而面粉则有高筋、中筋和低筋之分。

## 按用途分类

如果把面粉按用途分类，面粉会分为饺子粉，面包粉，蛋糕粉。

饺子粉的主要用途是专用于包饺子，当然做馒头、花卷、包子啥的也可以。因为它的韧劲足，包饺子不

容易破。

面包粉主要用于做面包，相比普通面粉做出来的面包会更有弹性和韧性。我们在一般的面包配方中经常会用到的高筋面粉，其实与面包粉差不多，筋度都很高。不同之处在于，面包粉是在高筋面粉的基础上，添加一些添加剂，这会使做出来的面包风味更佳。

蛋糕粉就是低筋面粉，适用于做蛋糕，内蒙古面粉厂家，也叫糕点粉。会让蛋糕更蓬松。

如果你要做蛋糕，饼干，就买低筋面粉或者蛋糕粉。

如果你要做面包，就买高筋面粉或者面包粉。

如果你要包饺子，做面粉，发馒头等面食，就买普通面粉或者饺子粉，或者富强粉。

如果你比较在意营养价值，就选择全麦面粉，虽然颜色没那么白，但它保留了小麦当中重要的营养成分，面粉并不是越细越白好哦。

不过全麦粉做出来的面食颜色真的是不太好看，慎选。而且也并不是所有品牌的面粉都有全麦粉，这就是需要你去超市找一找啦。价格跟普通面粉差不多哈。

内蒙古面粉哪个品牌好-雪峰面粉-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](http://www.xfmfgs.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！