

面包粉批发商 天津面包粉 友康科技有限公司

产品名称	面包粉批发商 天津面包粉 友康科技有限公司
公司名称	天津友康科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津塘沽丹江路234号1楼--5楼
联系电话	18698066062

产品详情

天津友康科技有限公司（简称友康科技）是一家专门从事绿色食品开发、食品营销服务、餐饮食用油、餐饮大米、餐饮面粉和专用粉服务的专业化企业，注册资本500万元，是中粮集团正式授权的粮油食品销售区域代理，主要代理中粮集团“香雪”鹏泰系列的“蛋糕粉”“面包粉”“饺子粉”“雪花粉”，同时还提供企业专用面粉订制和企业节日食品的团购业务。

选择优质面粉，需要注意哪些细节

面食在生活中非常的常见，也是我们的主食，不管是烩面、捞面、炸酱面，都是由面粉做成的，我们经常会吃到好吃的面食，除了厨师手艺好之外，主要的原因还是因为优质面粉的作用。优质面粉才能做出更好吃的面食。

进行面粉气味的感官鉴别时，进行面粉滋味的感官鉴别时，可取少量样品细嚼，遇有情况，应将样品加水煮沸后尝试之。取少量样品置于手掌中，用嘴哈气使之稍热，为了增强气味，也可将样品置于有塞的瓶中，加入60℃热水，紧塞片刻，然后将水倒出嗅其气味。

良质面粉——具有面粉的正常气味，无其他异味。

次质面粉——微有异味。

劣质面粉——有霉臭味、酸味、煤油味以及其他异味。

天津友康科技有限公司（简称友康科技）是一家专门从事绿色食品开发、食品营销服务、餐饮食用油、餐饮大米、餐饮面粉和专用粉服务的专业化企业，注册资本500万元，是中粮集团正式授权的粮油食品销售区域代理，主要代理中粮集团“香雪”鹏泰系列的“蛋糕粉”“面包粉”“饺子粉”“雪花粉”，同时还提供企业专用面粉订制和企业节日食品的团购业务。

如何防止面粉发霉？

面粉发霉的季节就在进入夏季以后，因为夏季的雨天特别多，天津面包粉，空气中的水份比较多，夏季时面粉不但容易生虫，而且容易结块发霉，面粉保存不当就会出现这种的状况，尤其是用布口袋盛面粉的话。下面让小张来为大家推荐一种预防面粉发霉的方法；

首先、因为面粉容易吸收水分，面包粉厂，所以我们要选择一些空气相对干燥、通风的地方来存放面粉，

第二、我们可以把面粉的最下面垫些木头材质的板材，离地20公分左右，

第三、咱们的面粉不要堆积过高，工厂采购的时候面粉叠加的数量不要超过10个。

第四、如果是工厂把面粉的最下方垫一层塑料胶纸，而家庭用户可以把布口袋换成塑料袋，塑料袋不透气，因此可以将面粉与空气隔绝，面包粉批发商，这样可使面粉不易返潮，同时也不易生虫。

天津友康科技有限公司（简称友康科技）是一家专门从事绿色食品开发、食品营销服务、餐饮食用油、餐饮大米、餐饮面粉和专用粉服务的专业化企业，面包粉厂家，注册资本500万元，是中粮集团正式授权的粮油食品销售区域代理，主要代理中粮集团“香雪”鹏泰系列的“蛋糕粉”“面包粉”“饺子粉”“雪花粉”，同时还提供企业专用面粉订制和企业节日食品的团购业务。

面粉富含蛋白质。一般含量在10%——13%，高于稻米。但小麦蛋白质中，我们人体必需的赖氨酸、精氨酸、组氨酸、蛋氨酸含量比较低。所以，我们在食用面食的时候，要补充这些营养成分含量高的食物，以达到营养互补、保证健康的膳食原则。

在这里简单提示一下：赖氨酸是调节人体代谢平衡、促进生长发育的重要营养物质。富含赖氨酸的食物包括鱼、奶制品、黄豆及豆制品、山药、莲子、蜂蜜、荞麦等食物。组氨酸是婴幼儿生长发育必需的氨基酸且人体不能合成，要完全依靠食物供给。如果供给不足婴幼儿的抵抗力会低下、生长发育迟缓。富含组氨酸的食物有：黄豆及其豆制品、鸡肉、牛肉、土豆、玉米粉等。蛋氨酸是参与人体含硫化合物代谢的物质，缺乏蛋氨酸会导致食欲下降、生长迟缓。富含蛋氨酸的食物：芝麻、葵花子、叶类蔬菜、乳制品等。食用富含蛋氨酸的食物还能帮助我们御寒。

面包粉批发商-天津面包粉-友康科技有限公司由天津友康科技有限公司提供。天津友康科技有限公司（www.youkangtj.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！