

重庆小麦淀粉 小麦淀粉生产厂家 黄河实业

产品名称	重庆小麦淀粉 小麦淀粉生产厂家 黄河实业
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

产品详情

小麦粉的营养成分

由上表可以看出，特zhi粉及标准粉中含有大量的淀粉及少量的纤维素。特zhi粉的淀粉含量比标准粉高，而纤维素含量比标准粉低，因而更易被人体消化吸收。

1)水分。小麦粉的水分一般为13.5%-14%。随着水分增高，各类酶类活性增加，导致营养成分分解，微生物和虫类也会大量繁殖，最终导致面粉酸败。此外，小麦粉水分每增（减）1%，干物质将减（增）0.86%左右，水分偏高偏低都会给国家和消费者带来实际损失。因此，小麦粉的水分在制粉过程中必须严格控制。

野餐风盛行，除了户外的美景，还要搭配美味的餐点这样的野餐才是最棒的，小麦淀粉生产企业，推荐妈妈们自己准备这个野餐餐包，再变化运用在甜咸食上！在户外野餐也可以有早午餐店的享受喔！准备食材，小麦淀粉，糖，盐，小麦淀粉生产厂家，奶油，奶粉，鸡蛋，酵母粉，冰水。夏天天气热避免面团在搅打的时候温度过高，所以加入冰水，那冬天就可以用常温的水即可。所有材料，除了奶油，都放入搅拌钢内搅拌成团。成团后加入奶油继续搅拌，搅拌到面团可以拉出薄膜状，工业用小麦淀粉，这样的口感会比较好喔！成团的面团放入不锈锅内，盖上保鲜膜，基础发酵1小时，夏天天气热，可在室温发酵，如果是冬天，需要在35~40度的发酵箱内发酵！

小麦淀粉是做凉皮，盒粉的粉丝最主要原料，重庆小麦淀粉，还可以做水晶饺子，膨化食品也是离不开小麦淀粉的。

用小麦淀粉可以制作很多美食，如野餐餐包、淀粉馒头、小麦全谷蛋卷、蓝莓奶茶乳酪卷、杜兰小麦布丁、土豆粉条、蔬果三明治、番茄栉瓜面、黑芝麻小麦贝果等美食。

小麦淀粉浆酿酒工艺，是利用小麦生产小麦淀粉和小麦蛋白产生的含有淀粉的淀粉黄浆进行混合发酵生产酒和酒精，生产步骤如下：将含有淀粉的淀粉黄浆泵入搅拌发酵池中进行糖化处理，搅拌加入0.6-0.8%的酒曲，加温25-35℃，发酵10-15日；将发酵后的淀粉黄浆泵入蒸馏塔于78.3℃温度下蒸馏得食用乙醇，乙醇经勾兑或进一步蒸馏得白酒或食用酒精；蒸馏后的酒糟经高温蒸汽加热脱水后，与淀粉的淀粉黄浆按1:2-4的比例混合泵入发酵罐循环混合发酵；优点是：从废淀粉黄浆液中提取酒或酒精，变废为宝，大幅度提高企业经济效益，废水废渣可循环利用，实现生产的零排放，对环境保护、生态环境建设将起到极大的示范作用。因而，具有很好的推广使用价值。

重庆小麦淀粉-小麦淀粉生产厂家-黄河实业(推荐商家)由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司(www.pyhhsygs.com)是从事“谷朊粉,小麦淀粉,小麦澄面,面筋粉,烤面筋专用粉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：吴经理。