

# 台湾手抓饼 台湾手抓饼加盟方式 思麦儿食品

产品名称	台湾手抓饼 台湾手抓饼加盟方式 思麦儿食品
公司名称	东莞市思麦儿食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205
联系电话	13435705567

## 产品详情

小麦的麦粒主要由三部分组成:麦麸包裹在外约占粒重的18%-25%;麦粒赖以发芽的麦胚只占1%-2%;胚乳约占80%。胚乳与麦麸之间还有糊粉层粘连。麦粒经过制粉工艺加工使麦麸、麦胚和胚乳分离并将胚乳磨细制成人们食用的面粉。面粉加工是物理分离过程并不改变小麦胚乳原有的化学特性和水和后的面团流变学特性。

从影响面粉食用品质的因素来看蛋白质含量和品质是决定其食用品质、加工品质和市场价值的最重要的因素。例如制作面包就要用高筋小麦粉以求面包体积大口感好;制作面条、水饺就要用中强筋小麦粉以求其"筋道"、爽滑;而用低筋小麦粉制成的蛋糕松软、饼干酥脆。可见随着食品工业化生产的发展各种专用面粉的需求越来越高而其决定性因素就是面粉的"蛋白含量和质量"。

香肠是一种利用非常古老的食物生产和肉食保存技术的食物，将动物的肉绞碎成条状，再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的香肠有着悠久的历史，香肠的类型也有很多，主要分为川味儿香肠和广味儿香肠。主要的不同处就在于广味儿是甜的，川味儿是辣的。在以前香肠是每年过年前制作的食品，而现在一年中的任何时候都可以吃到香肠了。但是过年吃自制的香肠已经成为了南方很多地区的习俗，一直保留到了今天。香肠以猪或羊的xiao肠衣(也有用大肠衣的)灌入调好味的肉料干制而成。香肠一般指猪肉香肠，全国各地均有生产，有江苏如皋香肠、云塔香肠、广东腊肠、四川宜宾广味香肠、山东招远香肠、湖南张家界土家腊香肠、武汉香肠、辽宁腊肠、贵州小香肠、莱芜南肠、潍坊香肠、正阳楼风干肠和江苏香肠等;按风味分，台湾手抓饼工厂，有五香香肠、玫瑰香肠、辣味香肠等，各具特色。

高筋粉:颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状;比较适合用来做面包，以及部分酥皮类起酥点心，比如丹麦酥。在西饼中多用于在松饼(千层酥)和奶油空心饼(泡芙)中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。

中筋粉:颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散;一般中式点心都会用到，比如包子、馒头、面条等。(注:一般市售的无特别说明的面粉，都可以视作中筋面粉使用。而且这类面粉包装上面一般都会标明，

适合用来做包子、饺子、馒头、面条)

低筋粉:颜色较白,用手抓易成团;低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右,蛋白质含量低,麸质也较少,台湾手抓饼加盟,因此筋性亦弱,台湾手抓饼加盟方式,比较适合用来做蛋糕,松糕,饼干以及挞皮等需要蓬松酥脆口感的西点。

再简单一点说,你用手抓起一把面粉,然后用拳头攥紧捏成团,然后松开,用手轻轻掂量这个粉团,台湾手抓饼,如果粉团很快散开,就是高筋粉;如果粉团在轻轻掂的过程中,还能保持形状不散,则是低筋粉。

台湾手抓饼-台湾手抓饼加盟方式-思麦儿食品(推荐商家)由东莞市思麦儿食品有限公司提供。行路致远,砥砺前行。东莞市思麦儿食品有限公司(www.simaiersp.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴,更矢志成为其它具影响力的企业,与您一起飞跃,共同成功!