

五得利面粉供货商 友康 重庆五得利面粉

产品名称	五得利面粉供货商 友康 重庆五得利面粉
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

低筋面粉的选购技巧看:面粉

低筋面粉的选购技巧看：面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。低质、劣质面粉色泽暗淡，灰白或深黄色，发暗，色泽不均。手指捻捏时有粗粒感，生虫、有杂志、有结块、手捏成团。过量添加增白剂，粉色呈灰白色，甚至青灰色。闻：手中取少量面粉可闻到其气味，面粉无异味。微有异味、霉臭味、酸味、煤油味及其他异味的为低质、劣质面粉。摸：面粉用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。久而不散则为面粉水分过高。尝：取少许面粉细嚼，面粉味道淡而微甜。微有异味，并有发酵、发甜、发苦等异味、有刺喉感，重庆五得利面粉，咀嚼时有砂声的为低质、劣质面粉。

低筋面粉和麸皮面包的区别

低筋面粉又称弱筋面粉，因为其蛋白质和面筋含量低。其蛋白质含量为7%----9%，五得利面粉供货商，湿面筋值在25%以下。英国、法国和德国的弱力面粉均属于这一类。低筋面粉适宜制作甜酥点心、蛋糕、饼干等。有研究证明了小麦中的麸皮含有营养价值极高的纤维素，如果经常掺在面粉中用来制作全麦面包，是可以供广大消费者来食用的，会使人体保持健康而有活力，因此，麸皮面包应该大力的推广食用。挑选低筋面粉，和一样，需要望闻问切，而同时还要和和低筋面粉容易混淆的全麦面等进行区别。

全麦粉是不是低筋面粉其实，五得利面粉经销商，全麦面粉是将麦子的陪夜以及麦子皮等一起磨制而成的面粉，若是和细面相比，食用全麦面粉其好处要多的多，特别是将其用来做面包，人们食用之后对于人体是非常有利的。那么，全麦粉是低筋粉吗?全麦粉一般筋度要偏低，所以面包中一般是不能全部用全麦粉的，一定必须要按比例添加全麦粉到高筋粉中。全麦面粉是整粒小麦在磨粉的时候，仅仅经过碾碎，五得利面粉供应商，而不经过去麸皮程序，是整粒小麦包含了麸皮与胚芽全部磨成粉即称为全麦面粉。由于以往小麦中的麸皮并不被人重视，所以往往被当作饲料使用。

五得利面粉供货商-友康(在线咨询)-重庆五得利面粉由天津友康科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津友康科技有限公司(www.youkangtj.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司(www.tjmimian.cn)还是从事天津面粉，天津雪花粉，天津饺子粉的厂家，欢迎来电咨询。