

金龙鱼面粉批发商 湖南金龙鱼面粉 天津中粮米面油公司

产品名称	金龙鱼面粉批发商 湖南金龙鱼面粉 天津中粮米面油公司
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

高低筋面粉的区别一粒小麦

高低筋面粉的区别一粒小麦从外往里分为三层磨，越往里韧性越高。一粒小麦外层麸皮磨出的就是低筋面粉，金龙鱼面粉批发，适合做不能有劲的蛋糕、曲奇。小麦中心磨出的高筋粉筋到，适合做面包。中筋粉就是小麦中层磨的，平时的馒头、面条就是中筋粉做的。色泽上低筋粉白、高筋粉颜色发黄。高筋粉:蛋白质含量在10.5-13.5%，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。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。低筋粉:蛋白质含量在6.5-8.5%，颜色较白，用手抓易成团；蛋白质含量低，麸质也较少，因此筋性亦弱，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。

高筋粉，低筋粉的分类与面粉中所含蛋白质的多少有关

低粉，即低筋面粉--小麦面粉蛋白质含量在7~9%之间，为制作蛋糕的主要原料之一。在混酥类西饼中它也是主要原料之一。低筋粉是面粉中的一种，用来做各种蛋糕、饼干、酥皮类点心。低筋粉是面粉中的一种，用来做各种蛋糕、饼干、酥皮类点心。高筋粉，低筋粉的分类与面粉中所含蛋白质的多少有关。高筋粉蛋白质含量在10%以上，低筋粉蛋白质6.5~8.5%。靠近麦粒外皮的蛋白质含量比靠近中央的多，硬质小麦蛋白质含量高，一般用于生产高筋粉；软质小麦用于生产低筋粉。做海绵蛋糕选用低筋粉，金龙鱼面粉批发商，

制作油脂蛋糕则多选用中筋粉，湖南金龙鱼面粉，因低筋粉无筋力，制成的蛋糕特别松软，体积膨大，表面平整。油脂蛋糕本身结构比海绵蛋糕松散，选用中筋粉，金龙鱼面粉批发价格，使蛋糕的结构得到进一步加强。从而变得更加紧密而不松散。生粉是粟粉或豆菱粉，一般是做菜时挂芡用的。

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%，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。

金龙鱼面粉批发商-湖南金龙鱼面粉-天津中粮米面油公司由天津友康科技有限公司提供。“食用油,面粉,大米”就选天津友康科技有限公司（www.youkangtj.com），公司位于：天津塘沽丹江路234号1楼--5楼，多年来，友康坚持为客户提供好的服务，联系人：魏经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。友康期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.tjliaojiu.cn）还是从事天津桃干，天津料酒，天津食用油的厂家，欢迎来电咨询。