

面粉的质量鉴定方法

(1) 含水量

面粉一般含水量在 13~14%左右，因含水量对面粉贮存与调制面团时的加水量有密切关系，因而对面粉中的含水量有严格的规定。鉴定方法除了用电烘炉等方法外，常用的是用简易的方法来测定面粉中的水分，即用手掌紧握少量面粉时，应有沙沙响声，松开手掌时形成的面粉团块散开，则表示面粉的含水量偏低；若无沙沙响声，且在松开手时面粉已被捏成不易散开的坚实面块，则表示面粉的含水量偏高。但是，这种面粉水分的感官测定，是凭经验来判断的需要长期摸索才能取得经验。

(2) 新鲜度

面粉的新鲜度可以从面粉的色泽、香味、滋味、触觉等方面来鉴别，一般方法是用感官检验。

(3) 色泽

质地优良的特制面粉呈淡黄色，标准粉略带灰色；若发现为暗色或含有夹杂色者，均为质地劣等的面粉。

(4) 香味

用面粉气味来鉴定面粉的方法为：取少许面粉作试样，放在手掌中间，用嘴哈气，使样温度升高，立即嗅其气味。鉴别的标准见表 1：

面粉的气味	面粉的优劣
有新鲜而轻薄的香气	优良的面粉
有不良的土气、陈旧味	劣质的面粉
有酸败臭味	变质的面粉
有霉臭味	霉变的面粉

表 1 面粉气味与面粉质量的关系

(5) 滋味

面粉滋味的鉴别方法是：先用清水漱口，再取面粉试样少许，放在舌上辨别其滋味。鉴别的标准如表 2：

面粉的滋味	面粉的质量
咀嚼时能产生甜味	优良的面粉
产生苦味	劣质的面粉
产生酸味	变质的面粉
产生霉味	霉变的面粉

表 2 面粉滋味与面粉质量的关系

(6) 触觉

用手揉搓面粉，面粉手感反应的质量标准如表 3：

面粉的手感	面粉的质量
有沙拉拉的感觉	优良的面粉

如羊毛状有绵软的感觉	正常的面粉
手感过度光滑的感觉	软质的面粉
手感沉重而光滑过度	制作技术不良的面粉

表 3 面粉手感与面粉质量的关系

（二）米粉类

1、点心制作中常用的米粉

(1)糯米粉

糯米粉是由糯米加工而来的，糯米通常有大糯、小糯之分，大糯是指其品质粘性很大，米粒肥壮。小糯是指其品质粘性较小，米粒略小。

糯米具有柔软细滑、性粘、色白的特性，经加工磨成细粉，用不同的制作方法，能制出各式各样、丰富多彩的点心出来，如春节的年糕、煎堆、冬果等以及日常的香麻炸软枣糯米糍、咸水角等均是用糯米粉制成的。

(2)粳米粉

粳米粉是由粳米磨制而来的，粳米主要产于东北、华北、江苏等地，形态圆形、饱满，主要分为薄稻、上白粳、中白粳等。薄稻粘性强，富有香味，磨成的水磨粉可制作年糕、打糕等，食之口感香糯爽滑，别具特色；上白粳色白，粘性较重；中白粳色次，粘性也较差。

用纯净的粳米粉调制的粉团，一般不能发酵使用，必须在里面混入面粉方可制作发酵制品。

(3)粘米粉

粘米粉是由籼米加工而来的，籼米主要产于四川、湖南、广东等地，其形态细长，支链淀粉含较少，故磨出的粉粘性较小。粘米粉一般用来制作一些发酵糕制品，并且也可制作一些不疏松类的糕类如萝卜糕、芋头糕、水晶糕等等。

(4)澄面

澄面又称澄粉、小麦淀粉，是由面粉加工洗出面筋，然后将洗过面筋的水份再经过沉淀，滤干水分，将沉淀的粉沥干水分、干燥、研细而成。

澄面色泽洁白、粉质细滑。它的主要特点是与水加温成熟后呈半透明体、并且软滑带爽。故适宜制作一些可以看得见馅心的点心如虾饺皮、晶饼皮、粉果皮等等。

(5) 粟粉

粟粉又称玉米粉、玉米面、玉蜀黍粉等，是由玉米经过去皮后再经磨制而成。玉米一般有黄、白、黑三个品种，白色的玉米品种粘性较好。它的特点是粉质细滑、色泽洁白中透着微黄，吸水性较强。加温糊化后易于凝结，完全冷却时变成爽滑、无韧性、有些弹性的凝固体。

粟米粉营养成分极为丰富，具有一定的保健功能，它除了含蛋白质、碳水化合物以及

钙、磷、铁、胡萝卜素、B族维生素和尼克酸之外，还含有健脑益智、抗衰老、抗癌防癌的有效成分。粟米粉含的脂肪为精米、精面的4~5倍，尤其可贵的是富含对人脑有益的不饱和脂肪酸，其中50%为亚油酸，还含有卵磷脂、维生素E，具有延缓人脑功能退化和细胞衰老的健脑益智作用，还能降低血清胆固醇，对高血压、动脉硬化、冠心病、心肌梗塞的发生有防治功能。

粟粉在点心制作应用上也比较广泛，如配合面粉制作一些发酵类点心，配合粘米粉制作一些蒸糕品，它本身经过烫制也可以单独制作一些比较有脆性的点心，并且还可以勾芡之用。

(6)可可粉

可可粉是由可可豆加工而来的。可可豆经过干燥、烘炒、碾碎、研磨、过滤等一系列处理过程，成为一种棕褐色的极细粉末。可可粉富含维生素A、B族维生素和其它营养成分，并含有人体易于吸收的丰富的蛋白质、脂肪和磷等。

可可粉味道香浓，粉质细滑，并且富含天然色素，在点心制作中有着比较广泛的应用，如用它制作多层马蹄糕、多色鸡蛋卷、各种点心的调色之用等等，所以，可可粉在点心制作中既是一种天然的香料，又是一种天然的色素。

(7)其它粉类

①糕粉

糕粉又叫加工粉、潮州粉。是用熟的糯米加工而来的。它的特点是粉粒松散，色泽一般性洁白，吸水力大，与水即粘结成有韧性的团状。糕粉在点心制品中常用作馅料辅助料如制作月饼馅、酥饼馅、老婆饼馅等，食之软滑带粘。当然，它本身也可以制作一些点心的皮料，如冰皮月饼皮、水糕皮等等。

②生粉

生粉原是用绿豆加工而成的，经过加温后其粘性、韧性极强，在点心制作中常配合澄面制作如虾饺皮、晶饼皮、粉果皮等以达到增加韧性的作用。目前，许多生粉使用了杂豆类或薯类加工而成。常用于制作点心的蛋浆、上干粉、勾芡等。

③马蹄粉

马蹄粉是用马蹄加工而成的。马蹄又称荸薹。马蹄粉粒粗夹有大小不等的棱形，赤白色。马蹄粉受水量极大，一般制作点心时，1000克马蹄粉可以加水6000克左右，并且其加温后显得透明，成品食之爽滑性脆。在点心制作中常用于制作马蹄糕、九层糕、芝麻糕橙汁拉皮卷和一些夏季的糕品等等。

④吉士粉

吉士粉是用淀粉加入定比例的香料及橙色素进行配比而制成的。其色泽橙黄，在点心中常用作增色剂和增香剂进行使用。

2、米粉类的分类

米粉按加工方法的不同可以分为干磨粉、湿磨粉、水磨粉三大类。

①干磨粉

干磨粉是用各种米直接磨制而成的粉，其优点是含水量少，便于贮存，并且运输方便，不宜变质。但缺点是粉质较粗，做出的成品爽滑度较差。

②湿磨粉

在磨制湿磨粉时，米要经过淘洗、涨发、静置、淋水等过程，直至米粒酥松后才能磨制成粉。湿磨粉的优点是粉质细腻、成品富有光泽，能制作高档糕点；但其缺点是含水量多，对贮藏及运输不利。

③水磨粉

水磨粉是米经淘洗、浸泡，连水一起磨制，最后经压粉、沥水、干燥、研细等工艺而制成。其优点是粉质细腻、成品柔软，食之口感滑润。但其缺点仍是含水量较高，不宜久藏。