

面粉和酵母的比例用什么量.酵母和面比例-股识吧

一、酵母和面粉的比例是，一克酵母要多少面粉啊，

面粉：酵母：水=500g：0.3g：250-300g不同品种的面粉需要的水量是不一样的，而且不同地区做不同的馒头比例也是不一样的。

、一般来讲，面粉和水的比例是2：1，面粉和酵母的比例是50：1，或者说添加酵母是面粉量的1-3%之间，添加量主要看天气，一般夏天少一些，冬天多一些，通常在2%左右，适当的添加糖会有助于酵母的发酵，添加量不要超过酵母的用量。酵母和糖通常最好加入到水里面，搅拌均匀，然后再开始和面，这里有一个很重要的注意事项，就是水的温度绝对不要高于40度，因为酵母的最佳活性温度在36-38度之间，如果水温高了，酵母就没有活性了，不能产生二氧化碳，低了活性很差，加糖也是有助于产生更多的二氧化碳气体，使馒头醒发的更大一些。

扩展资料：生理特性酵母是单细胞微生物。

它属于高等微生物的真菌类。

有细胞核、细胞膜、细胞壁、线粒体、相同的酶和代谢途径。

酵母无害，容易生长，空气中、土壤中、水中、动物体内都存在酵母。

有氧气或者无氧气都能生存。

酵母是兼性厌氧生物，未发现专性厌氧的酵母，在缺乏氧气时，发酵型的酵母通过将糖类转化成为二氧化碳和乙醇（俗称酒精）来获取能量。

多数酵母可以分离于富含糖类的环境中，比如一些水果（葡萄、苹果、桃等）或者植物分泌物（如仙人掌的汁）。

一些酵母在昆虫体内生活。

酵母菌是单细胞真核微生物，形态通常有球形、卵圆形、腊肠形、椭圆形、柠檬形或藕节形等，比细菌的单细胞个体要大得多，一般为1~5或5~20微米。

酵母菌无鞭毛，不能游动。

酵母菌具有典型的真核细胞结构，有细胞壁、细胞膜、细胞核、细胞质、液泡、线粒体等，有的还具有微体。

参考资料来源：股票百科-酵母

二、酵母粉与面粉的比例是多少

一般酵母和面粉的比例是1：100，也就是说每一百克面粉需要加酵母1克。

制作馒头发面技巧：主要食材：面粉500克，酵母粉5克。

步骤：1、将干酵母溶解在水中，一斤面需要酵母5克，然后用筷子拌匀。

- 2、把中筋面粉和全麦粉混合后加入糖，用油拌匀，边倒入酵母水边用筷子搅拌。
- 3、水倒完后，再用手和成光滑的面团。
- 4、盖上湿布，放在温热处发酵至2倍大。

用手戳个洞，不回弹就说明发酵好了。

扩展资料：饺子、馒头、饼等的面食的做法：1、面条：面粉加入约1/3的冷水，搅拌均匀，醒面20分钟后压成面片，然后分几次在家用压面机上压成约1毫米厚的面片，切条即可。

若用手擀面，面团可和的稍软一些。

放2%的精盐及少量食用碱，醒面30分钟后操作。

这样不仅会增加筋力，而且口感光滑，不易断条。

2、饺子：制作饺子时，和面加水量介于馒头和面条之间（约为45%）。

放2%的精盐，充分揉和，醒面30分钟开始操作。

面中放盐不仅会增加面筋，出锅的饺子也不粘皮。

3、蒸馒头：500克面粉加50%左右的温水，放酵母1%，可加少量白糖，充分揉和后置暖处充分醒发，这样蒸出来的馒头柔软芳香。

4、烙饼：500克面粉加50~60%的温水，醒面20分钟后揉做，效果极佳。

参考资料：面粉选择有讲究，3招教你做出好面食—人民网

三、面粉和干酵母的比例是多少

发酵的要诀：加面肥要适量，用自制的面肥可多加些，每500克面粉，加面肥80克左右，如用鲜酵母，每500克面粉加5-10克即可；

如用鲜酵母，可将其用温水溶化，再按比例加入面粉中和匀，置温暖处，待其发酵，如用面肥，可分两步进行，先用小半碗面粉加面肥揉匀，约3-4小时发起，再将其它面粉揉入，再发2-3小时即可，如时间有限，可将两个步骤和二为一；

面肥多，环境温度高，发酵快，反之，则发酵慢；

和面时可加少许盐，可促使酵母菌更快繁殖，产生二氧化碳更多，蒸出的馒头松软有劲，香甜可口，也可加点啤酒，效果更好。

用手按面团，筋力大，弹性好，说明发酵好，如果切开面团后，面团的孔洞小而又少，酸甜味不明显，说明面团发酵不足，还需继续发酵；

用力按面团有弹性，略有下陷，有一定筋力，用力拍打时面团“嘭嘭”作响，切开面团看，孔洞较多，有一股酒香味，说明面团发得正好；

面发起后，用手摸面团立即下陷，筋力差，切开后，面团象棉絮，孔洞较大又密，酸味重，说明发酵过火，此时要放碱或重新加些面粉再和，加面多少视发酵程度而定。

四、酵母粉和面粉的比例是多少？我要做馍馍

干酵母吧？一般1斤面粉放10克，放在面粉里，同时还要放泡打粉。

一般每次做最少1斤面粉。

加了酵母粉的面粉过夜就成为老面了，它可以做下一次包子的发酵剂（点心店都这么操作，可以不用再买酵母）。

提醒你的是：不管做包子还是馒头，需要有人指点，按说明失败的居多。

但愿你成功。

是苏打粉，5克。

面粉干的时候混合在里面，然后一堆面粉中间挖出一个洞往里加水，大约一菜碗水。

然后搅拌成面花，然后揉面。

五、酵母和面比例

比例大概为酵母：面=1g：500g。

发面方法：1、为了健康，用了一半全麦面，再加一半白面，倒入面盆，中间用筷子拨一个坑，倒入少量水，放适量的酵母粉。

“适量”可看酵母包装上的说明，刚开始做可能没有经验，会有多放少放的问题，不过没有关系，如果放少了，发酵时间就长一些，放多了，反之，不影响什么。

关键是一定要看清酵母的生产日期和保质期，用过了期的酵母是怎么也发不起面的。

2、一边加水，一边用筷子搅拌，直至面粉成片状。

3、手揉面成团，直到“三光”，面光、盆光、手光，就行了。

4、抹一些水在面团表面，保湿。

5、盖上盖，放温暖处发酵。

6、发酵时间依气温而定，夏天短一些，冬天长一些。

当面团体积涨大到原来的两到三倍，就可以了。

7、测试发酵是否成功，可用手指沾一些面粉，在面团上戳孔，如果孔马上回弹，表示发酵不够，仍需发酵；

如果面团表面塌陷，表示发酵过头，面团会有酸味，可用碱，比如小苏打中和。

8、检视面团内部，会有蜂窝状小孔存在。

参考文档

[下载：面粉和酵母的比例用什么量.pdf](#)

[《华为社招多久可以分得股票》](#)

[《股票涨跌周期一般多久》](#)

[《滴滴上市股票多久可以交易》](#)

[《股票开户许可证要多久》](#)

[下载：面粉和酵母的比例用什么量.doc](#)

[更多关于《面粉和酵母的比例用什么量》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/read/61197970.html>