

# 股票安琪酵母如何操作.发面 一关火就缩回去了-股识吧

## 一、安琪酵母如何使用

用水和一下(最好是40度)在和面粉在一起.等待面发

## 二、谁能告诉我活酵母的使用步骤是怎样的？

首先把脸部清洗干净 再使用一般10-20分钟就好然后温水清洗干净就可以了

## 三、你好馒头不发怎么回事

蒸馒头一般有两种发面形式，一是用酵母（比如安琪酵母）发面；二是用面肥发面。

如果蒸馒头不是很熟练建议用安琪酵母发面，比较容易，面粉和好后1小时就可以做馒头，馒头做好后要这样以下几点，一馒头做好后醒发15分钟左右再装锅；二蒸馒头用的锅底水，要用冷水或温水（禁止烧开后，馒头装锅）；三用中火蒸，不能用大火，开锅后蒸25分钟左右即可蒸熟。

## 四、股票，怎么即时买？怎么操作精确？

股票是T+1交易，今天买明天才可以卖出。

所以风险高，且门槛高。

建议若没有一定的随铅要轻易操作。

但现货就不一样，T+0，随意做多做空，当天随时交易买卖，门槛低，风险小。

每天收益在百分之十左右，适合中小型投资者。

详情了解可以加用户扣扣深入交流。

## 五、关于发酵操作，怎么实现连续操作

发酵通常都是间歇操作居多 当然有的过程会补料 有的不需要补料

当然连续发酵也是有的

参见股票百科的介绍：[\\*://baike.baidu.com/view/190478.htm](http://baike.baidu.com/view/190478.htm)对于酒精发酵而言

还是间歇操作比较好 因为酵母利用碳源在厌氧条件下生产酒精 需要时间的积累 否则很难达到较高的酒精浓度

不停进料的同时不停出料会导致一部分底物未被利用就排除罐体 利用率较低

当然你可以做这样的尝试 至于你说的几个罐同时工作

是不是串联起来？这样其实避免了底物一加入就放出的弊端 如果这样的话

进料速度非常重要 记得以前学习《发酵工艺学》介绍过怎么进行计算 你可以尝试以上建议

## 六、发面 一关火就缩回去了

1、揉面：牛奶在微波炉中热成30°C-40度（一分钟）的温牛奶，加糖溶解后，再加干酵母，室温放置10分钟后，待其表面产生浮沫，和入面粉中，拌匀，揉成软硬适中(可酌情加少量面粉或牛奶)的面团，并且达到“三光”（即手光，面光及盆光）。

2、发酵：将面团放入盆内，加盖，在30°C左右保温2~3小时，见面团涨到原来的2~3倍大时，表明面团已发好。

3、成形：发好的面团使用前要再揉一次。

做成馒头、包子等成品后，要搁置15~20分钟，叫做醒面，然后再蒸。

4、蒸制：水开后再蒸12~15分钟。

熄火后让成品冷却5分钟左右，再打开锅盖，取出成品。

注意：1、第一步“揉面”不是简单的将所有材料混合、拌匀，主要是揉，要尽量多揉。

揉面的主要作用和目的是使面粉中的蛋白质充份吸收水份后形成面筋，从而能阻止发酵过程中产生的二氧化碳流失，使发好的面团膨松多孔，所以揉面这一步非常重要，切不可马虎。

一般要揉3-5分钟。

2、发面的最佳温度。

酵母菌最有利的繁殖温度是摄氏30~40度。

低于摄氏零度，酵母菌失去活性；

温度超过摄氏50度时，会将酵母烫死。

所以发面的最佳温度是摄氏30度左右。

面团在这一温度下，2~3小时便可发酵成功。

为了达到这个温度，冬季可将面团放入烤箱中，但不必加热。

3、蒸馒头时，人们习惯于把锅里的水烧开后放馒头，这样，馒头急剧受热，外部先热，容易使馒头夹生。

我的做法是，馒头做好后就上屉，放置20分钟醒面后，再开火蒸，这样温度慢慢上升，不仅馒头受热均匀，容易蒸熟，而且还能弥补面团发酵的不足。

蒸好后，千万不要因为想早点看到成果，一熄火就猛的一下打开锅盖，否则您会看到辛苦完成的白胖馒头，突然间缩了，皱了。

4、面团发得很胖，但蒸熟的馒头不白不大，表面有象死面一样的泡点。

这是因为面团发过头，酵母没有后劲了。

可在成形前再向面团中揉进些面粉。

5、蒸熟的馒头与蒸笼布粘在一起，这是因为蒸笼布太干的缘故。

说明：1、用干酵母发面不用加碱中和。

家里做面食国内过去常用的方法是用老酵发面，即用一块老酵面（又称“老肥”、“面头”、“引子”等）和面粉掺和起来调成面团，使其发酵。

用老酵发面，往往容易混入杂菌。

面团发起后易发生变酸现象，因此，要加碱中和。

不经常吃面食的，老酵亦不易保存。

现在，用工厂生产的干酵母发酵，因为干酵母是由纯的培养菌制备而成的，不象面肥那样夹杂有大量乳酸菌、醋酸菌，所以不会有微生物生酸的过程，面团发起后不发生变酸，因此，不必加碱中和。

但是，如果发面时间拖长后，也会因沾染在面粉、水、面盆表面的一些细菌的生长速度比酵母菌快，仍可使面团变酸。

实践证明，用鲜酵母发面时，至少在四小时以内是不会变酸的，尤其是当温度不超过30℃时，对酵母的繁殖有益，而对细菌的繁殖却不利。

2、国内家里做面食都用水发面，只有高级西式糕点才用牛奶发面，我想这是因为过去国内牛奶贵。

而在美国牛奶的价格几乎与水差不多，并且酵母菌也不必考虑减肥，多喝点牛奶和糖，有助于它的繁殖、生长。

## 七、怎样用安琪黄酒酵母酿酒

安琪酵母中的确有专用的黄酒酵母，与米酒曲（根霉为主要成分）的类似，工艺也类似。

是专用酵母。

不能用普通酵母代替。

工艺方案：1、浸泡：将糯米洗净，浸泡12到16小时，至可以手碾碎即可。

其作用是使淀粉颗粒巨大分子链由于水化作用而展开，便于常压短时间蒸煮后能糊

化透彻，不致使饭粒中心出现白心现象。

2、蒸饭：将糯米蒸熟、蒸透。

3、淋饭：将蒸好的糯米端离蒸锅，冷却至室温。

间或用筷子翻翻以加快冷却。

在桌子上铺上几张铝箔，将糯米在上面摊成两三寸厚的一层，凉透。

在冷却好的糯米上洒少许凉开水，用手将糯米弄散摊匀，用水要尽量少。

4、落缸搭窝：将安琪甜酒曲均匀地撒在糯米上，稍微留下一点点酒曲最后用。

然后用手将糯米分区翻动，将糯米上下层拌在一起，尽量混均匀。

拌匀后，将糯米转移到发酵的容器中，边放边用手掌轻轻压实。

放完后将最后一点酒曲撒在上面。

用少许凉开水将手上的糯米冲洗到容器内，再用手将糯米压一压，抹一抹，以使表面光滑。

最后，在中间搭窝，以增加米饭和空气的接触面积，使好气性糖化菌生长繁殖，然后盖上纱布。

5、发酵成熟：将盆置于30℃左右的恒温箱中培养24小时左右，出现半窝现象时（甜酒一般要求满窝），即打窝中浸水一半时，接入黄酒酵母（糯米量的0.1%），补水（一般在1：2）至发酵成熟。

制作注意事项1、拌酒曲一定要在糯米凉透以后。

否则，热糯米就把霉菌杀死了。

结果要么是酸的臭的，要么就没动静。

2、一定要密闭好。

否则又酸又涩。

3、发酵温度过高或过低都不成，在30℃左右最好。

4、发酵一定要适度，如果发酵过度，糯米就空了，全是水，酒味过于浓烈。

如果发酵不足，糯米有生米粒，硌牙，甜味不足，酒味也不足。

5、拌酒曲的时候，如果水洒得太多了，最后糯米是空的，也不成块，一煮就散。

4、做酒酿的关键是干净，一切东西都不能沾生水和油，否则就会发霉长毛。

要先把蒸米饭的器、铲米饭的铲子和发酵米酒的容器都洗净擦干，还要把您的手洗净擦干。

## 八、包子面怎么样活？

材料：普通面粉500克（我喜欢用大磨坊的富强粉），温水250克（面粉：水=2：1），干酵母2茶勺（就是10克）。

我通常用安琪干酵母），5克白糖。

1、把面粉放在盆里，中间挖个坑。

2、酵母、白糖放在温水中溶化（这个过程需要五分钟）。

注意水温不要太高，摸着温乎就行，否则会杀死酵母菌，酵母就没有活性了。

3、把2倒入1的坑里，马上用筷子搅拌成小面团状，再用手揉成不粘手的面团。

如果按照面粉：水=2：1的比例来和面，面团是湿乎乎的，那么就再加点面粉。

我看电视上说，如果出现这种效果，说明面粉的品质好。

最后揉好的面团应该满足“三光”：面光（面团表面光滑不粘手）、手光（手上不沾面）、盆光（盆里不沾面）。

和好之后，在盆上盖一块湿布，放在温暖的地方发酵。

夏天放在室内就可以，冬天可以放在暖气上，但是千万不要放在太阳下晒！发酵时间约为1小时即可。

注意事项：把水倒入面粉中时，切忌一点点的补水，一定要一次把水加够。

一点点加水和出的面团筋度不够，要揉很长时间才能达到面光的效果。

4、发酵结束后，面团闻上去有淡淡的酸味儿。

把发酵好的面团取出，放在施了薄面的案板上，再加些面粉重新揉成不粘手的面团。

醒发十分钟。

5、这时候可以制作包子、花卷等发面食品了。

做完之后，还要醒发二十分钟。

在这期间准备蒸锅，把蒸锅里的水烧开，再把醒发好的包子、花卷等放到蒸锅里，蒸的时间是15分钟。

## 参考文档

[下载：股票安琪酵母如何操作.pdf](#)

[《德新交运股票停牌多久复牌》](#)

[《股票放多久才能过期》](#)

[《股票大盘闭仓一次多久时间》](#)

[下载：股票安琪酵母如何操作.doc](#)

[更多关于《股票安琪酵母如何操作》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/subject/32949755.html>