你会挑选面粉吗？

1. 看颜色，面粉不是越白越好，特别白可能添加增白剂，而真正好的面粉是呈乳白色或淡黄色，摸起来柔软又细腻不结块。
2. 认准代码，低筋面粉GB/T8608适合做蛋糕、饼干。

中筋面粉 GB/T1355 最常见的小麦粉，适合做饺子、馒头、面条。

高筋面粉GB/T8607 筋度大粘性强适合做有嚼劲的面包和面条 。

越是高筋面粉蛋白质含量越高。

1. 看等级，面粉分为普通面粉、特制二级、 特制一级，等级越高杂质越少。

你还知道那些方法？评论区说说！