

「达人分享」面粉如何大量储存方法

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/aadcdbcfe97117f83c42fb7518a8c673.html>

范文网，为你加油喝彩！

嫦娥奔月的故事100字

- 2、白纸放入到花椒水中浸泡 5 秒。然后将白纸用夹子夹好。放到太阳底下晒干即可。
- 3、将面粉和晒干的白纸一起放入到干净密闭的容器中。然后将容器放到阴凉通风的地方保存即可。

原理：因为花椒中含有特殊女儿当自强的芳樟醇和柠檬烯这两种化学物质。这两种物质都具有非常好的抑制虫卵的作用。而又因为面粉的颗粒非常细。为了防石榴花开了止花椒的味道串到面粉中。所以将白纸放入到花椒水中浸泡。然后再将晒干的纸张放入到面粉中。这样可以最大限度使面粉不串味、不生虫、不发霉。

注意事项：

- 1、保存面粉时。面粉一定要放在密封的容器中。如果将面粉裸露在空气中。空气中的虫子就会跑到面粉中。从而导致面粉长虫。
- 2、将面粉放入到密封瓶中后。一定要将密封瓶放入到阴凉通风的地方储存。如果将密封瓶放入到温度过高的地方。会导致面粉中的蛋白质变性。从而影响面粉的口感。

学困生转化

- 3、每次舀瓶中面粉使用时。一定要保证器皿的干净。如果器经典爱情名言名句皿不干净。也会导致面粉发霉。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发