



稻米小學堂

米穀粉的製成方式

方式名稱	製成說明	用途	優點
乾磨米穀粉 	直接將稻米 研磨成粉	適用於米麵食類， 如米麵條類、餃皮、 米疙瘩等，或運用 於油炸裹粉、煎餅 類或焙烤小西餅 等操作	吸水力佳、 回凝特性強、 不易離水、 強化粉團 延展性
水磨米穀粉 	將米浸濕軟化， 加水磨成米漿， 過濾後再烘乾	適用於烘焙蒸炊產 品，如米蛋糕、米 麵包、米饅頭等， 或需要流動性質之 米冰淇淋或米穀飲品 等	不搶配方水 分、發泡蛋 白不易消泡 、柔軟度佳

Tip：米穀粉亦適用於勾芡、醬類、濃湯類及米穀飲品類等，惟需注意同樣的水分含量下，使用等量的乾磨米穀粉或水磨米穀粉，乾磨米穀粉會較黏稠。



米穀粉供應商QR Code



稻米小學堂

米穀粉的製成方式

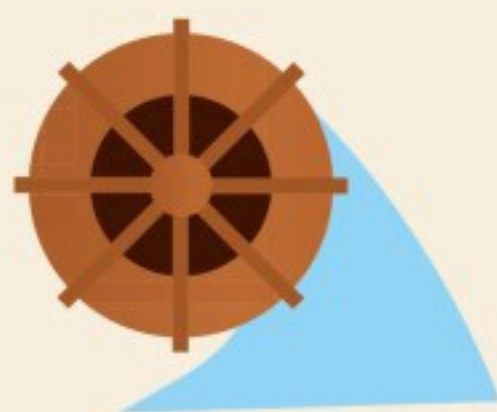
乾磨



直接將稻米研磨成粉



水磨



將米浸濕軟化，加水磨成米漿，過濾後再烘乾





稻米小學堂

吃米穀粉的好處

1



不含麵筋(小麥蛋白)

2



好吸收不易脹氣

3



吸油率低
少負擔

米穀粉那裡買？



QRcode之網址：
<https://is.gd/aSP8kg>