

松竹梅 鷹



洽發領先業界，使用特有美國硬白麥品種，
 搭配優質美國硬紅麥，精選出最優質之粉心麵粉，
 再以最先進檢驗儀器，調配出最優質的包子饅頭專用麵粉。
 產品色澤亮白細緻，特有小麥風味濃郁。



白鷹特一

包子、饅頭專用粉

- ① 美國硬白麥
與硬紅麥搭配磨製
- ② 產品色澤亮白、細緻
- ③ 咬感Q彈
- ④ 富有小麥風味
- P 蛋白質 10.5% A 灰份 0.38%

白鷹

包子、饅頭專用粉

- ① 100%美國硬白麥
- ② 麵糰攪拌水合快速
- ③ 麵帶壓延細緻光滑
- ④ 綿密口感柔軟，保濕性佳
- ⑤ 小麥風味濃郁
- P 蛋白質 10.5% A 灰份 0.38%

白鷹特二

包子、饅頭專用粉

- ① 美國硬白麥
與硬紅麥搭配磨製
- ② 產品色澤亮白
- ③ 組織細緻，咬感佳
- ④ 富有小麥風味
- P 蛋白質 10.5% A 灰份 0.38%



洽發企業股份有限公司
 CHIA FHA ENTERPRISE CO., LTD.

ADD:台中市清水區中清路八段715號
 TEL:(04)26224161~4 FAX:(04)26224165
<http://www.chiafha.com.tw>

白鷹品項麵粉之基本特性如下：

1. 白鷹品項的麵粉筋性特強。
2. 發酵速度快，大幅縮短終端產品製作時間。
3. 天然麥香濃郁。
4. 水分添加佔比為 43-45%為最佳。

特殊之處：

1. 終端產品在冷凍過後比普通硬紅麥製造之產品還更更能保持原有麥香味。此特性用添加劑是無法達成的。
2. 澱粉質優越於普通硬紅麥。
3. 破損澱粉比例可以減少(可延長保存期，減少硬化現象)。
4. 口感綿密，組織細膩。
5. 此品種澱粉質也使終端產品可以少糖但還保有天然甜味。
6. 終端產品不管表面或內部的天然白度皆遠優於普通紅麥。

以上特性在白鷹品項的麵粉上面會非常明顯。而白鷹特一則次之，白鷹特二更少（更接近傳統紅麥的產品）。

*此麵粉可於家樂福量販店或烘焙材料行選購，亦可向主辦單位聯繫。