

秋月

"명절에 많이 쓰는"

밀·튀김·부침

가루삼총사!

무슨 차이인가루?

밀가루, 부침가루, 튀김가루의 **차이점**은?

단백질 혼합물

소금·후추·설탕 등

바로 **“글루텐 함량”**과 **“첨가물”**여부로 구분해요!

13%이상 → 강력분

10~13% → 중력분

10%이하 → 박력분



어떤 첨가물이 들어가는지 살펴볼까요?

글루텐 함량에 따라 종류가 달라지는

밀가루



“강력분”

쫄깃쫄깃한
빵 종류



“중력분”

꼭싹꼭싹한
면 · 부침 · 만두



“박력분”

바삭바삭한
과자 · 케이크

바삭바삭한 식감을 내는 성분이 배합되어 있어요!

튀김가루



끈기가 적은

“박력분”



튀김 옷이 부푸는 걸 돕는

“베이킹파우더”

간이 되어 있으니, 부침개 간 맞출 때 감안하셔야 해요!

부침가루



끈끈한~
“강력분”

“소금·후추”
“옥수수가루·설탕 등”