

马铃薯粉可以做什么东西吃

马铃薯粉可以做什么东西吃

五彩大拉皮，凉粉，土豆粉，水晶饺子，土豆淀粉面片儿凉汤，马铃薯淀粉蟹粥，西红柿土豆饼等。马铃薯粉里面含有大量的营养物质和微量元素，是适合婴儿和老年人的营养食品，容易消化。能用作食品的加工原材料，有助于改善食品的口感。海上活动的人可以用来作餐食，提高对坏血病的预防。马铃薯粉还广泛应用于纺织、石油开采、饲料及食品等行业，尤其国际国内食品市场的开拓，使高精马铃薯粉的需求猛增，马铃薯粉有其它淀粉不可替代的自然属性，使其成为国内外淀粉深加工行业的首选产品。

马铃薯是一种谷物,具有一定的经济效益和营养价值。主要生长在北纬40°左右、光照强、昼夜温差大、气候冷凉的沙质土壤带。全球生产马铃薯的国家有100多个,主要分布在亚洲、非洲、欧洲及美洲等地,中国、俄罗斯、新西兰等是马铃薯的主要生产国。不同品种的马铃薯淀粉其粒径大小也是不同的,通常情况下,马铃薯淀粉的粒径一般为35-105 μm 。椭圆形的一般为大粒径的马铃薯淀粉,圆形的为小粒径马铃薯淀粉。给予一定的营养条件和环境因素,马铃薯淀粉粒径会发生一系列的变化导致比燕麦淀粉、紫薯淀粉和小麦淀粉的粒径都要大。