

为什么面粉比大米用量大- 为什么面粉蛋白质含量比米粉高-股识吧

一、为什么面粉蛋白质含量比米粉高

面粉是小麦磨成粉，米粉是大米磨成粉！两者都是主食，可以一年不吃面粉，绝对不能一年不吃口大米吧！所以米粉营养价值高！面粉也有其他微量元素的。

面粉是一种由小麦磨成的粉末。

按面粉中蛋白质含量的多少，可以分为高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉及无筋面粉。

面粉（小麦粉）是中国北方大部分地区的主食

二、面粉比大米多8分之3表示什么意思

(125%) (80%) (25%) (20%)

三、粮店里有大米240袋，()，面粉有多少袋

$240 \times (1 + \frac{1}{5})$ 条件()为什么面粉比大米多五分之一?

指单位“1”

四、面粉比大米多8分之3表示什么意思

(125%) (80%) (25%) (20%)

五、面粉比大米重五分之二，是把大米看作单位1面粉的质量对应几分之几

面粉比大米重五分之二，是把大米看作单位1，面粉的质量对应5分之7

参考文档

[下载：为什么面粉比大米用量大.pdf](#)

[《股票一个循环浪期多久》](#)

[《股票亏钱多久能结束》](#)

[下载：为什么面粉比大米用量大.doc](#)

[更多关于《为什么面粉比大米用量大》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/store/25906903.html>