

表二：小麥麵粉的分類

類別		低筋	中筋	高筋
其他名稱		蛋糕粉 (cake flour)	多用途麵粉(all-purpose flour)、 普通麵粉(plain flour)	麵包粉 (bread flour)
蛋白質 (%)	內地標準 [1]	≤10.0	—	≥12.2
	美國資料 [2]	7-9	8-11	12-14
	日本資料 [3]	6.5-9.0	7.5-10.5	11.5-13.0
韌性		弱	強	
用途例子		蛋糕、鬆餅、餅乾	蛋糕、餅乾、麵包、烏冬	麵包、比薩

註 一：沒有相關資料

[1] 參考內地國家標準《GB/T 8608-1988低筋小麥粉》和《GB/T 8607-1988高筋小麥粉》的資料。

[2] 參考美國小麥食品委員會 (Wheat Foods Council) 的資料。

[3] 參考日本農林水產省的資料。