

麵粉的種類：全麥粉、高筋粉、中筋粉、低筋粉、澄粉。

全麥粉：專為作饅頭及麵包用。

高筋粉：常用於油條、麵包。

中筋粉：用得最廣，許多麵食皆用。如麵條。

低筋粉：多用於西點蛋糕。

澄粉：則多用於廣東飲茶小點心。

麵皮(團)的種類及用途：醱麵、燙麵、半燙麵、冷水麵及油酥麵。

醱麵：利用酵母菌的分解使麵團鬆軟膨脹，用於饅頭、麵包。

燙麵：用高溫熱水揉成，又稱為死麵，可塑性高不變形，再加熱後比冷水麵柔軟，常用於蒸餃、燒賣。

半燙麵：用 1/2 燙麵團及 1/2 冷水麵團揉在一起，或用 70°C 的熱水揉麵，用於煎的點心外皮，如蔥油餅、餡餅。

冷水麵：用常溫水揉麵，再加熱後較具韌性。最常用於水餃皮及麵條。

油酥麵：專為製作酥皮點心，可烤可炸。

澱粉是植物從CO₂及水經光合作用所合成的化合物，故廣佈於植物界，米、麥、玉蜀黍等均含多量澱粉。澱粉的分子量很大，約為 400,000，多用(C₆H₁₀O₅)表示。

我們所吃的澱粉，在口腔胃腸中不斷消化，必須先變成麥芽糖，其次變為葡萄糖，然後才能被身體組織吸收，再和氧，化合而成熱量，成為人體中熱和能的一種來源。

太白粉、蕃薯粉，玉米粉及澄粉等料理用粉。製造過程及營養價值差不多，只是澱粉結構不同。太白粉是樹薯澱粉；玉米粉是玉粉澱粉；蕃薯粉是蕃薯澱粉，以上均為低蛋白澱粉。

高筋麵粉⇒高粉⇒麵包粉⇒強力粉

中筋麵粉⇒中粉⇒多用途粉⇒中力粉

低筋麵粉⇒低粉⇒蛋糕粉⇒薄力粉

澄粉⇒小麥澄麵⇒汀粉⇒小麥澱粉

生粉⇒太白粉⇒菱粉

粘米粉⇒在來米粉

小麥胚芽⇒麥芽粉

鳳片粉⇒糕粉⇒熟糯米粉

高筋麵粉：英文名 Bread Flour 或 High Gluten Flour 蛋白質含量平均在 13.5%，吸水率 62~64%。

中筋麵粉：英文名 All Purpose Flour 蛋白質平均含量在 11%，吸水 55~58%。

低筋麵粉：英文名 Cake Flour 英文標示為 00 Flour，蛋白質平均含量 8.5%左右，吸水率 50~55%

無筋麵粉：英文名 Gluten-Free Flour 蛋白質平均含量 2%左右，吸水率 48~52%。

未漂白麵粉：英文名 Unbleached Flour。

構成麵筋的主要成份為蛋白質(麩質)高粉、低粉、中粉、及其他相關的粉類產品，其成分中都有一定成分的蛋白質，縱使是標示 無筋麵粉，亦無法完全無筋。

小麥粒係由 85%的胚乳，12.5%麩皮，2.5%胚芽所構成。精製麵粉是由胚乳磨製成，而全麥麵粉則是整粒小麥磨製。

麵筋是麵粉中蛋白質，依蛋白質特性不同又可分為”麥穀蛋白”，”醇溶蛋白”及”酸溶蛋白”等不溶於水的蛋白質。約佔小麥蛋白質的 90%，其餘 10%則由水溶性的”白蛋白”及”球蛋白”構成。

麵糰的彈性主要來自麥穀蛋白，其延展性則來自醇溶蛋白麵粉加水攪拌後，麵糰中蛋白會吸水膨脹，並藉由攪拌作用而擴展形成網狀結構的麵粉。

種子所含有的化學成分甚多，主要有澱粉、蛋白質、脂質、核酸等巨大分子，以及形成這些大分子的代謝物，如各種醣類胺基酸，脂肪酸，以及其他有機酸等，此外尚有礦物質，維生素，以及各種的二次代謝物。

禾穀類種子的貯藏養分，以澱粉為主，蛋白質含量次之。脂質含量甚低。

豆菽類種子則含有較豐富的蛋白質，油脂的含量一般不高。

油脂類種子，此類種子含油量偏高，蛋白質含量亦豐，但澱粉含量少。

禾穀類種子：水稻、玉米、小米、小麥

豆菽類種子：綠豆、紅豆、豌豆、大豆

油脂類種子：花生、向日葵、油菜、白芝麻

種子的三種主要養份，通常都以顆粒的形狀保存在儲藏性器官或胚部中，分別為澱粉粒、蛋白粒、及油粒。

高筋麵粉：硬紅春麥磨成

中筋麵粉：硬紅冬麥磨成
低筋麵粉：白麥磨成
西點用麵粉：軟紅冬麥磨成
通心麵用麵粉：杜蘭小麥磨成

麵粉係由小麥研磨而成，台灣的小麥大部份仰賴進口。台灣地區麵粉所需小麥是由麵粉公會依據全體會員開會決定，大體上來自美國、加拿大、澳洲。

小麥的品種：依生產國家分類：如大陸小麥、美國小麥、加拿大小麥、澳洲小麥、阿根廷小麥。

依表皮顏色之不同分為：紅、棕、白三種。

美國小麥為深棕色即紅色

加拿大小麥為淺棕色

澳洲小麥為白色

紅麥多屬硬麥類，為高蛋白質小麥

白麥多屬軟麥類，為低蛋白質小麥

春麥之蛋白質含量高於冬麥

種子內的碳水化合物可分為寡醣類與多醣類，最普遍的貯藏性多醣為澱粉，次要者有半纖維素，寡醣類所佔比例一般皆低。

澱粉為葡萄糖的聚合物，依構造之不同分為兩種：

- 1、粉質澱粉(amylose)乃由 300~400 個葡萄糖依次接合而成一條沒有分叉的巨大分子鏈，接合的方式是由葡萄糖的第四個碳與其前面另一分子的第一個碳經脫水而結合，即 α -1, 4 結合，又稱直鏈澱粉。
- 2、蠟質澱粉(amylopectin)其有許多分叉，即在 α -1, 4 結合葡萄糖鏈業，由 α -1, 6 結合方式衍生出支鏈，分子量約為粉質澱粉的 100~1000 倍，又稱支鏈澱粉。

澱粉很緊密地包裹於細胞內的澱粉顆粒內，澱粉粒的外觀或球形，或角形，卵形，因作物屬性不同，有相當大的差異。澱粉粒兼含兩種澱粉，粉質澱粉的含量可以決定澱粉顆粒的形狀，含量越高，顆粒越圓。

澱粉的微粒構造可分為皮膜及內部兩個部份，在學術上分別稱為 B-Amylose 及 α - Amylose，即直鏈澱粉及支鏈澱粉。

澱粉皮膜不易溶於常溫水，但水溫漸升高後可使水份通過皮膜進入內部，使微粒逐漸膨脹體積增大(此種過程稱為膨潤階段)大至某一極限則皮膜破裂，內部之 Amylose 開漿向外流出，此時的溫度稱為糊化溫度。

澱粉是由葡萄糖所組成的同元多醣。化學式為 $\text{H}(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n$ 澱粉加熱，澱粉粒破開，放出糊精呈現黏性。

煮漿溫度愈高其粘度反而降低。