



В последнее время ассортимент муки в магазинах большой. Кроме пшеничной, можно встретить ржаную, кукурузную, гречневую и рисовую муку, а также готовые смеси для блинов и выпечки хлеба. Ржаную муку в чистом виде или в смеси с пшеничной мукой используют для выпечки хлеба. Из кукурузной муки чаще готовят блюда разных кухонь. Например, поленту, мамалыгу, мексиканские лепешки. Гречневую муку добавляют в блинчики, а еще – готовят из нее макароны. Вермишель и лепешки из рисовой муки также находят своих почитателей. Из любой зерновой культуры или бобов можно сделать муку. Но при этом обычная пшеничная мука была и остается самым популярным видом.

[Тест: Мука - популярный продукт высокого качества>>>](#)