玉米粉生产厂 乔氏玉米面粉 济南玉米粉

产品名称	玉米粉生产厂 乔氏玉米面粉 济南玉米粉
公司名称	肥城市乔氏面粉有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	肥城市新镇村乔氏面粉厂
联系电话	13505383417

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：肥城市乔氏面粉有限公司

玉米面发糕

【主料】：黄玉米面 300克

【辅料】：酵母10克 白砂糖150克苏打粉3克

【做法】：

1、将玉米面放入盆内，加酵母和适量温水，拌和均匀静置发酵。

2、待面发酵好后，济南玉米粉，放入糖、小苏打揉匀，稍饧一会儿。随着玉米加工工业的发展，玉米的食用品质不断改善,形成了种类多样的玉米食品。

3、将笼屉内铺上湿屉布，将饧好的玉米面倒入屉内，铺平，用旺火蒸约15分钟。

4、将蒸好的发糕放案板上，晾凉，切成6厘米见方的块，即可食用

吃粗粮有益于健康，玉米粉加工厂，但应按人体所需的营养结构适量搭配食用

面皮原料：玉米粉500克，白面粉50克。馅子原料：羊肉若干，洋葱少许，剁成饺馅状，玉米粉生产厂，加入清油、姜粉、花椒粉、盐拌匀。制作方法：1.将玉米面、白面粉用热水和匀揉成面团，下剂后用手捏成窝窝形状，在窝窝内加入拌好的馅子，玉米粉厂家销售，撮窝窝的上边缘，逐渐团成圆团，上笼蒸熟即成。2.如果觉得干吃很噎人，可以做一道窝窝头汤。方法如下；乔氏玉米面是专业的玉米加工厂，玉米作为粮食作物，在我们已经有几百年的历史了。A.西红柿炝锅后加入清水烧开；B.放入虾皮和紫菜及少量绿菜叶；C.调入盐、鸡精即可出锅。每碗中放入4-5个窝窝头，加入适量的汤汁，真叫美味！！风味特色：玉米香味浓郁，加上羊肉和洋葱特有的香味，真是少有的好吃。技术要领：玉米粉要加适量的白面，一定要用羊肉做馅。 玉米粉生产厂-乔氏玉米面粉-济南玉米粉由肥城市乔氏面粉有限公司提供。肥城市乔氏面粉有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！