

玉米糝生产 乔氏面粉公司 贵州玉米糝

产品名称	玉米糝生产 乔氏面粉公司 贵州玉米糝
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

先把水烧开，然后放入适量玉米糝，边放边搅拌。之后用小火熬，记住要每隔五分钟搅一下锅，防止糊锅。如果你想喝香喷喷的粥，可以用小火熬20分钟；若果你怕麻烦或没时间，下入玉米糝烧开后就可以喝了，玉米糝生产，但是味道没有熬20分钟的那个好。

玉米面和细粮搭配可以制作玉米糕、玉米饼、玉米馒头等。还可制作玉米面饺子、包子，馅饼等，除此之外还可以做富硒食品中的100微克。甜玉米：有普通、超甜和加强三个品种，其蛋白质、赖氨酸、维生素含量也较高。其果穗可煮食或做罐头，小穗可做玉米笋食品。

玉米糝与玉米面相比哪种更有营养1.玉米糝营养较高。玉米糝(音shen)，常被人们用来熬粥。它是玉米经除杂、脱胚、研磨等工序加工而成的颗粒状产品。玉米糝基本保留了玉米中所有营养物质，虽然加工过程中去掉了玉米胚芽，损失了一定的维生素E和不饱和脂肪酸，但提高了其贮藏性，玉米糝加工，不容易发生氧化变质。玉米粉如何选购、储存玉米选购挑选时，选七八成熟的，太嫩，水分太多。在市场上所有的玉米产品中，玉米糝的营养高。

2.玉米面要买“全”的。玉米面可以用来做玉米糊、窝头、煎饼、玉米面条等，可分为脱胚玉米粉和全玉米粉。从营养价值的角度讲，贵州玉米糝，脱胚玉米面损失了较多的膳食纤维、维生素E和不饱和脂肪酸，而全玉米面基本保留了玉米的全部营养。因此在购买玉米面时，要注意标签，尽量购买全玉米面。我们作为玉米面加工厂家，主要加工生产玉米面，玉米渣系列，以及玉米的副产品。市面上还有一些速溶玉米面，消费者在选购时要注意查看配料表，玉米糝加工厂，看是否添加了糊精、增稠剂、香精、色素等配料，如果配料过多，意味着玉米的比例相应较低，而添加剂的成分较高

肥城乔氏面粉有限公司位于五岳之首--泰山西麓的肥城市高新技术开发区。2009年6月在肥城市王瓜

店镇新镇面粉厂的基础上重新组建的规模 面粉、玉米粉生产企业。拥有日处理小麦250吨生产线一条，年可加工小麦9万吨，日处理玉米150吨的玉米深加工生产线一条，年加工玉米6万吨，欢迎各界朋友前来咨询！因为麸胱甘肽能像枷锁一样锁住致癌物质的生长，使其失去毒性，终将其排出体外。