

求购玉米糝 乔氏面粉 邵阳玉米糝

产品名称	求购玉米糝 乔氏面粉 邵阳玉米糝
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

玉米粉的做法

玉米糊。烟酸在蛋白质、脂肪、糖的代谢过程中起着重要作用，能帮助我们维持神经系统、消化系统和皮肤的正常功能。将玉米粉事先用少量水搅拌成糊状，不要有颗粒，要搅细致些。在锅里倒水，煮沸，将调好的玉米粉倒入锅里，并且不停地用筷子沿着一个方向搅拌，直到原先的清水变成黄灿灿的玉米糊。可以直接食用，也可以将事先炒好的雪菜肉末荸荠倒进玉米糊，加盐、味精即可。

玉米薄饼。玉米粉加水、少量面粉、鸡蛋、糖搅成糊状，不要太稠也不要太稀。锅里倒油，烧至五成热时用勺子舀一勺玉米糊倒入锅里，摊成薄饼，煎至两面微微有些焦黄即可。

玉米馅饼。将玉米粉与面粉1:2混合，加水和成面团，揪成剂子后擀皮包馅儿做成馅饼。锅里倒油，将饼子煎至两面微微有些焦黄即可。

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。盖上锅盖点火加温至30到40度之间，不要太热烧熟了，就这样发酵，不要在盆里发好了再倒入锅中，那样会蒸成死面，不松软。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，玉米面营养价值高，是现在人们主食的一部分，而且备受人们的青睐！欢迎各界朋友前来咨询！

1.准备好玉米面。2.烧好开水，边倒开水边搅，直到没有干粉为至，湿点没关系。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。3.打上两个鸡蛋。4.搅成面糊。5.放上酵母、豆粉、白面粉。6.再放上10克糖。7.搅均匀成这样的发糕面糊，邵阳玉米糝，再稀点也可以，不要太干了8.把锅铺好，不要忘了锅底加水。9.倒上面糊，用手沾水抹平，否则粘手。10.盖上锅盖点火加温至30到40度之间，不要太热烧熟了，就这样发酵，不要在盆里发好了再倒入锅中，那样会蒸成死面，不松软。11.准备几个大枣，为了让孩子多吃，就给他装饰一下，求购玉米糝，大人吃就不用装饰了12.一个小时过去了，面也发好了，都发到锅边上去了。13.插上几个大枣，盖上锅盖点火蒸，千万不要动，一动就会踢了。14.开锅后10分钟就熟了。1.容器里放入玉米粉2.加入冷水？错！记住，加入滚烫的开水和面就可以，3.面和好让其醒30分钟馅料的作法：4.冬笋去外皮，玉米糝厂家，把根部老的部分去掉，玉米糝加工，切成碎粒5.咸菜清洗干净剁碎6.豆腐干也切成碎粒7.把山药去皮后也剁碎8.热锅冷油，加入辣椒丝煸炒一会后把辣椒丝拿出，依次放入咸菜，冬笋和豆腐干煸炒，炒出香味就可以淋上香油，拿出放凉9.放入剁碎的山药和炒好的咸菜一起拌匀馅料就做好了[1]