

棒子面加工厂 乔氏玉米面粉 乐山棒子面

产品名称	棒子面加工厂 乔氏玉米面粉 乐山棒子面
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

玉米面窝窝头玉米面窝窝头1、玉米面、糯米面少许，根据口味加适量的糖或盐。有条件，棒子面生产厂家，可加一些奶粉、适量煮熟的本地鸡蛋黄。2、用开水边倒入，边用筷子搅拌，乐山棒子面，直接烫面做，面要干一点，揉捏成窝窝头的形状。3、蒸锅先烧水上气后放窝头，大火蒸十分钟即可。4、玉米面没有粘性，因此需要加一些糯米面或直接用糯玉米面制作。5、做窝头时手上淋点水，这样面就不会粘在手上，窝头就能做的漂亮点。

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。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，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。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，损失了一定量的维生素E和不饱和脂肪酸，但提高了其贮藏性，不容易发生氧化变质。在市面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，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。玉米只所以被叫做黄金谷物，是因为它自身拥有的种种元素都是有益于身体健康的。因此在购买玉米面时，要注意标签，棒子面加工厂，尽量购买全玉米面。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，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，棒子面批发价，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！3、将锅子加热后放油，再加入作法1、作法2的材料及小辣椒、芥末、红酒醋，快炒一下後放凉备用，即为Nachos的酱料--Sasa莎莎酱。

每100克玉米面（黄）营养成分，能量339千卡；维生素B60.08毫克；蛋白质8.5克；脂肪1.5克；烟酸0.08毫克；碳水化合物78.4克；膳食纤维5.5克；维生素A7微克；胡萝卜素40微克；硫胺素0.07毫克；核黄素0.04毫克；维生素E0.98毫克；钙22毫克；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。磷196毫克；钾249毫克；钠2.3毫克；镁84毫克；铁0.4毫克；锌0.08毫克；硒2.68微克，铜0.01毫克，锰0.02毫克。

每100克玉米面（白）的营养成分，能量340千卡；蛋白质8克；脂肪4.5克；碳水化合物73.1克；膳食纤维6.2克；硫胺素0.34毫克；核黄素0.06毫克；烟酸3毫克；维生素E6.89毫克；钙12毫克；磷187毫克；钾276毫克；钠0.5毫克；比起玉米糝或玉米面，玉米片又多了一道加工程序，营养损失稍微更多一些。镁111毫克；铁1.3毫克；锌1.22毫克；硒1.58微克；铜0.23毫克；锰0.4毫克。

棒子面加工厂-乔氏玉米面粉-乐山棒子面由肥城市乔氏面粉有限公司提供。棒子面加工厂-乔氏玉米面粉-乐山棒子面是肥城市乔氏面粉有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：乔经理。从营养价值的角度讲，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。