

## 批发玉米面 乔氏玉米面 朔州玉米面

产品名称	批发玉米面 乔氏玉米面 朔州玉米面
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

五谷丰登【特点】：营养丰富，玉米面加盟，松软香甜。【主料】：面粉、米粉、荞麦面、玉米面、小豆面【辅料】：胡萝卜汁、菠菜汁、牛奶、鸡蛋、发酵粉、葡萄干、花生、胡桃、芝麻、瓜子【调料】：盐、黄油【做法】：1、将黄油炒化，加入等量的玉米面和小米面，小火不停翻炒，炒至焦黄即可，装碗后放入花生、葡萄干、胡桃、芝麻、瓜子，用开水冲开调匀即成油茶。含有丰富的胡萝卜素与烟酸玉米粉中所含的胡萝卜素，被人体吸收后能转化为维生素A。2、将面粉加米粉，荞麦面、玉米面、小豆面分别加鸡蛋拌匀、用牛奶活成团，成形后叠在一起上锅蒸熟即成发糕，如需改变颜色，健康玉米面，可在任意一种面里加入胡萝卜汁和菠菜汁。

玉米中含有大量的营养保健物质，除了含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、胡

萝卜素外，批发玉米面，

玉米中还含有核黄素等营养物质。

专家们对玉米、

稻米、

小麦等多种

主食进行了营养价值和保健作用的各项指标对比，

结果发现，

玉米中的维生素含

量非常高，为稻米、小麦的

5~10

倍，而特种玉米的营养价值要高于普通玉米。

比如，

甜玉米的蛋白质、

植物油及维生素含量就比普通玉米高

1~2

倍，朔州玉米面，

“生命元

素”

硒的含量则高

8~10

倍，

其所含有的

17

种氨基酸中，

有

13

种高于普通玉米。

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；熬玉米粥时，加一小匙纯碱或小苏打，可将结合型维生素B5分离出来，利于人体吸收。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；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；唯独和田地区面磨得细，习惯于用凉水和面，有时还掺些洋葱条、南瓜条、肥羊肉丁等，有玉米面的天然香味，构成了在新疆其它地区尝不到的美味。维生素E6.89毫克；钙12毫克；磷187毫克；钾276毫克；钠0.5毫克；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。