

# 湖北一窝疯 荆州米粩

产品名称	湖北一窝疯 荆州米粩
公司名称	湖北一窝疯食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组
联系电话	13297936717 13297936717

## 产品详情

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

在发酵过程中，食物保留了原来食物中的一些活性成分，如多糖、膳食纤维、生物类黄酮等对机体有益的物质，还能分解某些对人体不利的因子，如豆类中的低聚糖、胀气因子等。微生物新陈代谢时产生的不少代谢产物，多数有调节机体生物功能的作用，能抑制体内有害物的产生

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

1、将大米用清水淘洗干净，捞出沥水晾干，碾碎后筛成细粉。2、锅置火上烧热，放入细米粉，炒至捏时发出声响时盛出。3、熟米粉放入盆内，倒入沸水约3500克烫制，放入生姜米、精盐用大锅铲反复炒匀。两手放入冷水中蘸一下，揪一块揉匀搓条，再揪成一个个剂子搓圆，按扁，再揪成4个手指印的米粩。

4、平锅置火上，米粑，锅底加清水，放入姜米粑，一个个贴放在锅4周煎烤，待呈黄色起壳时铲出。5、锅置旺火上，加花生油烧至九成熟时，放入米粑，约炸3分钟捞出，逐个掰开，入锅复炸呈金黄色，捞出沥油即成。

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

发酵食物含有丰富的蛋白质实验证明，酵母富含多种维生素、矿物质和酶类。每1千克母所含的蛋白质，相当于5千克大米、2千克大豆或2.5千克猪肉的蛋白质含量。因此，馒头、面包中所含的营养成分比大饼、面条要高出3~4倍，蛋白质增加近2倍。

湖北一窝疯-荆州米粑由湖北一窝疯食品有限公司提供。湖北一窝疯食品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！