

小米粳批发厂家 一窝疯

产品名称	小米粳批发厂家 一窝疯
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。

适宜消化功能弱的人食用经过发酵的面包、馒头有利于消化吸收，这是因为酵母中的酶能促进营养物质的分解。因此，身体瘦弱的人、儿童和老年人等消化功能较弱的人，更适合吃这类食物。同样，早餐吃面包等发酵面食，因为其中的能量会很快释放出来，让人整个上午都干劲儿十足。对于要减肥的人来说，晚餐少吃馒头，以免发胖。

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.大米一定要泡透，使米粒充分吸水，要看到米粒中间的白色完全消失才可以。
- 2.发酵一定要适当，没发酵好的米浆，作出来的粑粑就没有香味，而且不够酥软；发过了的米浆做出来的粑粑会发酸。
- 3.加糖不可过多，因为大米发酵的过程就是将淀粉分解成小分子糖的过程，会产生甜味，加糖过多就会掩盖了粑粑本身的清香甘甜。
- 4.加面粉是为了使米浆成糊，应适当。
- 5.的加工方式—蒸，对营养成分损失少，小米粑批发厂家，还可有效杀灭微生物。

日本的科研人员经过对发酵食品的长期研究及实验得知，发酵食品的真正魅力在于其有着与药品媲美的奇特功效。故日本的保健医师们建议：现代人应该提醒自己每天摄取一种发酵食品，这样可以维持健康、促进长寿。由此可见，女人每日选择性食用1—2种发酵食品，可起到延缓衰老的功效。从营养学的角度来看，发酵食品是人类巧妙地利用有益微生物加工制造的一类食品，通过发酵，使食品中原有的营养成分发生改变，并产生独特的风味。

小米粑批发厂家-

一窝疯(图)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实力雄厚，信誉可靠，在湖北咸宁的其它等行业积累了大批忠诚的客户。一窝疯带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！