

随州小吃加盟 湖北一窝疯食品

产品名称	随州小吃加盟 湖北一窝疯食品
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。

近年来，日本的科研人员经对发酵食品长期研究及试验所知，它的真正魅力在于其具有防病、大有与药品媲美产生药理疗法的奇特功效。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味发酵食品，这样可以维持健康、促进长寿及给人体带来活力。

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个手指印的米粑。

4、平锅置火上，锅底加清水，放入姜米粩，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，放入米粩，小吃加盟，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。

豆类发酵制品包括豆瓣酱、酱油、豆豉、腐乳等。发酵的大豆含有丰富的抗成分，有预防动脉粥样硬化之功效。豆类发酵之后，能参与维生素K合成，防止骨质疏松症。发酵后的馒头、面包就比大饼、面条等没有发酵的食物营养更丰富，原因就在于所使用的酵母。实验证明，酵母不仅改变了面团结构，还让它们变得更松软好吃，这也大大增加了馒头、面包的营养价值。

随州小吃加盟-湖北一窝疯食品(图)由湖北一窝疯食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。湖北一窝疯食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!