

# 求购美式杂菜厂家 绿佳速冻蔬菜信赖推荐 重庆求购美式杂菜

产品名称	求购美式杂菜厂家 绿佳速冻蔬菜信赖推荐 重庆求购美式杂菜
公司名称	河南省绿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县站集乡
联系电话	18623863139

## 产品详情

将玉米煮着吃能够zui大限度的保留它的原汁原味，但是软糯的玉米并不是容易煮，那么怎么才能煮的软糯呢？

### 1、煮玉米不要把皮剥得干干净净

煮玉米zui好不要“裸煮”，就是把皮剥得干干净净。这样的玉米经过水煮之后，很容易流失营养成分，口感也会变得干涩。

你可以把表层的绿色叶子剥掉，剩下zui贴近玉米粒的白色那层“衣”。连着那层“衣”一起水煮，能够保持住玉米原有的水分，求购美式杂菜厂家，并且能够让口感更加水嫩煮玉米的水中加点盐

如果你觉得玉米煮出来不甜，求购美式杂菜生产基地，可以尝试一下在煮玉米的水中加点盐。加盐能够强化玉米的口感，并且能够让玉米吃起来有丝丝的甜味。

另外，一般玉米在沸水中煮十分钟左右就可以了。煮之前如果在冷水中泡上半个小时左右，会更加能够保持住玉米本身的维生素，咬起来也更加有韧劲。 次数用完API KEY 超过次数限制

玉米晾凉以后从中间破开，手拿稳玉米把玉米粒切下来，然后几个玉米粒一起串在牙签上面，把玉米粒全部串好，这个虽然有点麻烦，家里孩子特别爱吃。4.然后把玉米粒先蘸一下鸡蛋液，再沾匀面包糠放在盘中，把所有的玉米粒都这样裹好备用。5.另外准备一个西红柿，把外皮像这样削下来，注意不要削断，然后把西红柿的外皮卷成一朵花，再切几片黄瓜一起摆放在盘中当装饰品。6.下面，我们把玉米粒炸一下：锅内烧油，油温五成热时，放入牙签玉米粒，重庆求购美式杂菜，中小火炸一分钟左右，等到玉米粒炸到金黄酥脆，即可倒出控油放在盘中，zui后撒上椒盐即可食用。 次数用完API KEY 超过次数限制

白糖7g；鸡蛋液15g（全蛋蛋液）做法玉米粉 面粉 糖 鸡蛋液=混合 次数用完API KEY 超过次数限制

求购美式杂菜厂家-绿佳速冻蔬菜信赖推荐-重庆求购美式杂菜由河南省绿佳食品有限公司提供。河南省绿佳食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。绿佳——您可信赖的朋友，公司地址：河南省商丘市虞城县站集乡，联系人：范经理。同时本公司还是从事速冻玉米粒，河南玉米粒，甜玉米粒的厂家，欢迎来电咨询。