

玉米糝加工 乔氏玉米面 大理玉米糝

产品名称	玉米糝加工 乔氏玉米面 大理玉米糝
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

- 1.将玉米面（东北称苞米面）和白面放入盆中拌匀
- 2.将酵母粉放入碗中倒入温牛奶（带点温乎气即可，不能太热，以免酵母被烫死。也可以用温水）化开
- 3.将酵母（酵母粉多点也没关系，可以加速发酵的速度）、牛奶液倒入面盆中拌匀，再放入白糖25克（微甜，可以根据自己的喜好添加）拌匀
- 4.拌匀的面糊为稍具流动性的稠面糊，将拌匀的面糊盖上放到温暖处静置发酵，时间根据温度来决定，我放到了窗台的阳光下，大约半小时就发酵好了
- 5.等到面糊表面有气泡产生，而且面糊有稍微膨起的状态就发酵好了
- 6.用勺子搅一下面糊可以看到有大量的气泡，如图所示，这样的状态刚刚好，如果忘记了发酵的时间太长，闻起来有酸味了，可以用手指捏一小捏食用碱放少许水化开拌入面糊中能中和面糊的酸味
- 8.用中火或中小火（根据自己家炉具的情况决定，不能用大火，以免煎糊了）将两面都用少许油煎成金黄色即可，饼的内部有气孔非常的暄软。做早餐的时候可以抹上奶酪或者果酱吃，非常好吃（可以做一大盘，直径6~7厘米左右的玉米饼大约15~18个）

肥城乔氏面粉有限公司位于五岳--泰山西麓的肥城市高新技术开发区。2009年6月在肥城市王瓜店镇新镇

面粉厂的基础上重新组建的规模 面粉、玉米粉生产企业。凉拌、放汤或炒面均可，玉米面完全保留了玉米的营养成份和调理功能，并改善了粗粮面食品口感不好和不易消化的缺点。拥有日处理小麦250吨生产线一条，年可加工小麦9万吨，日处理玉米150吨的玉米深加工生产线一条，年加工玉米6万吨。

先把水烧开，然后放入适量玉米糝，边放边搅拌。之后用小火熬，记住要每隔五分钟搅一下锅，防止糊锅。如果你想喝香喷喷的粥，可以用小火熬20分钟；若果你怕麻烦或没时间，下入玉米糝烧开后就可以喝了，但是味道没有熬20分钟的那个好。

玉米馒头的做法

我和妈妈一样，对粗粮情有独钟，妈妈每次做馒头都喜欢做几个粗粮的馒头，玉米面的，是我爱吃的，这次跟妈妈学习做的玉米面馒头，也很好吃，而且营养价值高！

- 1.面粉 玉米面，白糖放入容器中
- 2.酵母用温水化开
- 3.酵母加入面粉中活成软硬适中的面团，放到温暖处发酵
- 4.面团发酵到两倍大
- 5.取出，揉匀，醒20分钟
- 6.醒好的面团，搓成长条，揪成大小合适的剂子
- 7.揉成一个圆馒头
- 8.馒头全都揉好后，盖上保鲜膜，玉米糝加工，再醒20分钟
- 9.锅中放水，放入醒好的玉米面馒头，玉米糝供应商，大火上气后，中火蒸20分钟，再虚蒸3分钟
- 10.出锅即可!

肥城乔氏面粉有限公司位于五岳--泰山西麓的肥城市高新技术开发区。

2009年6月在肥城市王瓜店镇新镇面粉厂的基础上重新组建的规模 面粉、

玉米粉生产企业。拥有日处理小麦250吨生产线一条，年可加工小麦9万吨，玉米糝厂家，

日处理玉米150吨的玉米深加工生产线一条，年加工玉米6万吨，大理玉米糝，玉米面营养价值

高，是现在人们主食的一部分，而且备受人们的青睐！欢迎各界朋友前来咨询！