

玉米面生产 乔氏面粉公司 黄石玉米面

产品名称	玉米面生产 乔氏面粉公司 黄石玉米面
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

玉米面发糕

【主料】：黄玉米面 300克

【辅料】：酵母10克 白砂糖150克苏打粉3克

【做法】：

- 1、将玉米面放入盆内，加酵母和适量温水，拌和均匀静置发酵。
- 2、待面发酵好后，放入糖、小苏打揉匀，稍饧一会儿。
- 3、将笼屉内铺上湿屉布，将饧好的玉米面倒入屉内，铺平，用旺火蒸约15分钟。玉米粉+面粉+糖+鸡蛋液=混合加牛奶搅拌均匀（可不用蛋抽搅打，筷子即可搞定），牛奶可视面糊干稀程度添加，后的面糊稀薄呈液态流动状锅微热，加3g食用油入不粘锅润锅，倒面糊，小圆面糊四周有汽泡鼓起用锅铲能推动即可翻面，数秒后起锅。
- 4、将蒸好的发糕放案板上，晾凉，切成6厘米见方的块，即可食用

玉米面

用玉米粉经高温高压工艺制成的面条Corn noodles：玉米粉改良食品中较好的一种，成品已经熟化，使用80度左右的温水浸泡十分钟左右(无硬心)就可以食用，黄石玉米面，颜色金黄、口感顺滑、筋道，有淡淡的玉米轻香。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，买玉米面，并改善了粗粮面食品口感不好和不易消化的缺点。

1.准备好玉米面。2.烧好开水，边倒开水边搅，直到没有干粉为至，湿点没关系。3.打上两个鸡蛋。4.搅成面糊。5.放上酵母、豆粉、白面粉。6.再放上10克糖。7.搅均匀成这样的发糕面糊，再稀点也可以，不要太干了8.把锅铺好，不要忘了锅底加水。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。9.倒上面糊，用手沾水抹平，否则粘手。10.盖上锅盖点火加温至30到40度之间，玉米面批发价，不要太热烧熟了，就这样发酵，不要在盆里发好了再倒入锅中，那样会蒸成死面，不松软。11.准备几个大枣，玉米面生产，为了让孩子多吃，就给他装饰一下，大人吃就不用装饰了12.一个小时过去了，面也发好了，都发到锅边上了。13.插上几个大枣，盖上锅盖点火蒸，千万不要动，一动就会踢了。14.开锅后10分钟就熟了。