

# 玉米面价 乔氏面粉公司 娄底玉米面

产品名称	玉米面价 乔氏面粉公司 娄底玉米面
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

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，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，并改善了粗粮面食品口感不好和不易消化的缺点。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。

玉米面粥又称棒子糊涂。其他玉米面粥图片(18张)特色玉米面粥杂图(18张)玉米面粥：(适合7-8个月宝宝)将玉米面加水调成糊状，锅内水开后，倒入玉米糊，边倒边搅拌，待粥开后可多煮一会儿就完成了。粥中可加入一些枣泥，宝宝更爱吃。也可以煮些小米粥等杂粮粥给宝宝喝。玉米面粥是属于粗粮，同样适合老年人和年轻人使用。尤其是新鲜的玉米面做的粥，会比较甜，比较香同样可以用葱花和盐做成。

玉米糝与玉米面相比哪种更有营养1.玉米糝营养较高。玉米糝(音shen)，常被人们用来熬粥。(2)膨化食品：玉米膨化食品是70年代以来兴起而迅速盛行的方便食品，具有疏松多孔、结构均匀、质地柔软的特点，不仅色、香、味俱佳，而且提高了营养价值和食品消化率。它是玉米经除杂、脱胚、研磨等工序加工而成的颗粒状产品。玉米糝基本保留了玉米中所有营养物质，虽然加工过程中去掉了玉米胚芽，损失了一定量的维生素E和不饱和脂肪酸，但提高了其贮藏性，不容易发生氧化变质。在市面上所有的

玉米产品中，玉米糝的营养高。

2.玉米面要买“全”的。玉米面可以用来做玉米糊、窝头、煎饼、玉米面条等，娄底玉米面，可分为脱胚玉米粉和全玉米粉。从营养价值的角度讲，脱胚玉米面损失了较多的膳食纤维、维生素E和不饱和脂肪酸，而全玉米面基本保留了玉米的全部营养。（5）玉米啤酒：因玉米蛋白质含量与稻米接近而低于大麦、淀粉含量与稻米接近而高于大麦，故为比较理想的啤酒生产原料。因此在购买玉米面时，玉米面粉厂，要注意标签，尽量购买全玉米面。市面上还有一些速溶玉米面，消费者在选购时要注意查看配料表，玉米面代理，看是否添加了糊精、增稠剂、香精、色素等配料，如果配料过多，玉米面价，意味着玉米的比例相应较低，而添加剂的成分较高

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，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，欢迎各界朋友前来咨询！通过黄豆粉，玉米面等材料也是能够做出好吃的汤面玉米发糕的，让味道更加美味，完全不同于过去的玉米饼子，营养更加丰富。