

# 苞谷面批发厂家 乔氏面粉公司 防城港苞谷面

产品名称	苞谷面批发厂家 乔氏面粉公司 防城港苞谷面
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

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，防城港苞谷面，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，苞谷面批发厂家，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，再醒20分钟

9.锅中放水，放入醒好的玉米面馒头，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，

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，玉米面营养价值

高，是现在人们主食的一部分，苞谷面厂家，而且备受人们的青睐！欢迎各界朋友前来咨询！

## 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，苞谷面生产厂家，用旺火蒸约15分钟。

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

苞谷面批发厂家-乔氏面粉公司-防城港苞谷面由肥城市乔氏面粉有限公司提供。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，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。肥城市乔氏面粉有限公司是一家从事“面粉,玉米粉,玉米糝,玉米面”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“乔氏面粉,乔氏玉米粉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使乔氏面粉在面粉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！