

求购玉米糝 乔氏面粉公司 内蒙古玉米糝

产品名称	求购玉米糝 乔氏面粉公司 内蒙古玉米糝
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

玉米是实至名归的“金子正餐”，营养学家称，玉米糝厂家，玉米含有的“全能型营养成分”合适每个年龄层的群体服用，其丰富多彩的磷酸能推动脑部发育，是少年儿童的“益智类食材”；所含维生素B族能调整神经系统，是合适上班族的“缓解压力食品类”；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。富含的脂肪酸、蛋白质，能协助调脂、，高纤维含量则使玉米变成非常好的“刮肠食材”，除此之外，玉米中富含的硫辛酸是的成份，其所含丰富多彩的维生素E也可以协助延缓衰老，清理血管垃圾。

- 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。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。玉米粉受潮易发霉，产生黄曲毒素有害物质，保存应置于阴凉干燥处。

玉米面没有等级之分，只有粗细之别。玉米面含有丰富的营养素，按颜分有黄玉米面和白玉米面各种。玉米面食品很多，在美国和其经研究发现玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等。

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，求购玉米糝，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，玉米糝加工，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！（2）玉米秸秆：也是良好饲料，特别是牛的高能饲料，可以代替部分玉米籽粒。