

# 脱脂玉米粉厂家 乔氏面粉公司 玉林脱脂玉米粉

产品名称	脱脂玉米粉厂家 乔氏面粉公司 玉林脱脂玉米粉
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.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。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。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。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，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，脱脂玉米粉厂家报价，不松软。11.准备几个大枣，为了让孩子多吃，玉林脱脂玉米粉，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。

### 玉米面适量做法

1.1、玉米面三汤匙。2、加入清水，边加水边搅拌，至玉米面成稀糊状。玉米中含有大量的粗纤维和镁，能够促进胃肠的蠕动，加速体内废物的排出，有利于减肥。3、砂锅内注入适量清水，如果不喜欢太稀，脱脂玉米粉出厂价，可以少加水。4、水开后，慢慢倒入玉米面糊，边倒边轻轻搅动，防止面糊因为水温过高而结块。5、待玉米面糊两个开锅后，装碗即喝。

玉米面窝窝头玉米面窝窝头1、玉米面、糯米面少许，根据口味加适量的糖或盐。有条件，可加一些奶粉、适量煮熟的本地鸡蛋黄。2、用开水边倒入，边用筷子搅拌，直接烫面做，面要干一点，揉捏成窝窝头的形状。3、蒸锅先烧水上气后放窝头，脱脂玉米粉厂家，大火蒸十分钟即可。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。4、玉米面没有粘性，因此需要加一些糯米面或直接用糯玉米面制作。5、做窝头时手上淋点水，这样面就不会粘在手上，窝头就能做的漂亮点。脱脂玉米粉厂家-乔氏面粉公司-玉林脱脂玉米粉由肥城市乔氏面粉有限公司提供。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！