

玉米面粉出售 玉米面粉 乔氏面粉

产品名称	玉米面粉出售 玉米面粉 乔氏面粉
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.容器里放入玉米粉2.加入冷水？错！用玉米粉经高温高压工艺制成的面条Cornnoodles：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。记住，加入滚烫的开水和面就可以，3.面和好让其醒30分钟馅料的做法：4.冬笋去外皮，玉米面粉，把跟部老的部分去掉，切成碎粒5.咸菜清洗干净剁碎6.豆腐干也切成碎粒7.把山药去皮后也剁碎8.热锅冷油，加入辣椒丝煸炒一会后把辣椒丝拿出，依次放入咸菜，玉米面粉出售，冬笋和豆腐干煸炒，炒出香味就可以淋上香油，拿出放凉9.放入剁碎的山药和炒好的咸菜一起拌匀馅料就做好了[1]

吃粗粮有益于健康，但应按人体所需的营养结构适量搭配食用

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，玉米面粉厂家，拌和均匀静置发酵。

2、待面发酵好后，放入糖、小苏打揉匀，玉米面粉供货商，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。

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

玉米面粉出售-玉米面粉-乔氏面粉由肥城市乔氏面粉有限公司提供。“面粉,玉米粉,玉米糝,玉米面”选择肥城市乔氏面粉有限公司，公司位于：肥城市新镇村乔氏面粉厂，多年来，乔氏面粉坚持为客户提供好的服务，联系人：乔经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。现在市场上各种各样的玉米加工产品也越来越多，比如玉米糝、玉米粉、玉米片等。乔氏面粉期待成为您的长期合作伙伴！