

# 苞谷面价格 乔氏玉米面 十堰苞谷面

产品名称	苞谷面价格 乔氏玉米面 十堰苞谷面
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

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。

原料：玉米粉500克，十堰苞谷面，糯米粉50克。调料：白糖50克，热水。制作方法：将玉米面、糯米粉用热水加白糖和匀揉成面团，下剂后用手捏成窝窝形状，上笼蒸熟即成。风味特色：玉米香味浓郁，甜香软糯。技术要领：玉米粉要选用糯玉米制作的粉。窝窝头一般是玉米面做的，黄色的，在旧社会人们都吃这，它的样子和名字是一样的，圆锥形锥底部有一个向里面凹进去的口，故得名窝窝头。传统窝窝头一般是指玉米窝窝头，现在市面上有一种五谷稻坊窝窝头，苞谷面价格，不仅仅只是玉米窝窝头了，还有黑米窝窝头、高粱窝窝头、红薯窝窝头、绿豆窝窝头、糯米窝窝头等等，基本上都是采用五谷杂粮为基本料材，苞谷面批发厂家，经特殊配方加工而成，也一改传统窝窝头生硬、干涩的口味。如今的窝窝头已经是一种绿色、美味、营养、健康的美食了，因粗粮对身体健康很有好处，因此广受现在消费者的喜爱。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，冬笋和豆腐干煸炒，炒出香味就可以淋上香油，拿出放凉。没在农村生活过，但从电影、电视上看到过农村用大锅贴的那种玉米面饼子，看着饼子后面焦糊的样子，就能想像得出那种脆脆的感觉，说起这个口水就快下来了。一直没机会体验那种滋味，馋哪，怎么办？想办法呀！咱自给自足，用平底锅来贴，不过怕火候不够，玉米面不熟，我用做水煎包的做法，加水闷了。出锅的饼子，底儿焦焦的，真香。苞谷面价格-乔氏玉米面-十堰苞谷面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在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，乔氏面粉一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：乔经理。