

# 美国厨师玉米粒 包装

产品名称	美国厨师玉米粒 包装
公司名称	扬州中意诚信食品有限公司
价格	3.00/瓶
规格参数	是否进口:否 生产许可证编号qs:445209010892 售卖方式:包装
公司地址	贾庄南巷15号2幢204室
联系电话	13773585198

## 产品详情

名称】美国厨师原粒玉米

【净含量】410g/罐

【规格】410g\*24罐/箱

【保质期】三年

【配料】甜玉米、白砂糖、食用盐、水

【储存方法】开罐后请冷藏

玉米烙的制作方法:1.开罐后将玉米粒都倒入篮子里将水份滤干(注意一定要讲水份滤的一点没有)然后讲滤干水份的玉米粒倒入碗中,拌如慧龙超级生粉(注意一定要用进口生粉才好吃).粉不要拌的太多,能包住玉米就够了.

2.找个平底锅,起好油锅后,把锅中的油倒掉,留少许.把拌好的玉米和生粉倒入锅中.摊成一个圆饼的形状.

3.油炸过程中注意千万不要把饼翻身,煎的时间要长些.有些朋友反映为什么煎出来是透明的,那就是因为煎的时间还不够.等煎够了变成黄色后.最后撒上糖和朱古力针即可.就是一盘和饭店一模一样的玉米烙了.

玉米汁的制作方法:1.开罐后把玉米倒篮里将汤水滤干,然后用清水将玉米冲洗一下.

2.把冲洗过的玉米倒入搅拌机里,搅拌下。

3.把搅拌好的玉米水倒入锅里,加入1升水(一罐玉米配一升水),煮一下.喜欢吃甜的mm可以加入些白糖.不喜欢甜食的就什么都不用加了。4.把煮好玉米汁倒入漂亮的玻璃杯里,就可以美美的享用了。

呵呵。

"美国厨师玉米粒"的生产许可证编号QS为445209010892，包装规格是410G\*24罐，净含量（规格）为410（g），是否进口是否，售卖方式为包装