厨师超甜玉米粒410克每罐大小均匀是全家人的健康食品

产品名称	厨师超甜玉米粒410克每罐大小均匀是全家人的健康食品
公司名称	北京回龙观煜鼎晟调料经营部
价格	面议
规格参数	售卖方式:包装 是否进口:否 生产许可证编号QS:440109011046
公司地址	中国 北京 北京 昌平区 回龙观城北市场调料厅B-5-01
联系电话	86 010 52571188/61779468

产品详情

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,拌上生粉(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。

本产品的售卖方式是包装，是否进口是否，生产许可证编号QS是440109011046，原产地是广东，产品类别是其他罐头食品，品牌是美国厨师，原料与配料是玉米，水，信用盐，保质期是24个月（天），净含量（规格）是410（g），生产日期是见包装，生产厂家是广州市金牌厨师食品有限公司，储藏方法是室温避光干燥，特产是是，包装规格是410G，净重（规格）是410