

玉米面粗面细面

产品名称	玉米面粗面细面
公司名称	大连龙瑞金谷生态农业科技发展有限公司
价格	1.00/斤
规格参数	龙瑞金谷:1号 粗面:2号 大连:3号
公司地址	辽宁省大连市甘井子区大连湾镇土城子村（大连汇宝泉食品有限公司院内）
联系电话	18249884888

产品详情

分为：粗面、细面、颗粒面三种

同时玉米面的做法比较多样，最原始的味道。

采用研磨工艺，低速研磨，低温加工，不会破坏玉米中的营养物质，石磨低速研磨的特点又保持了面粉的分子结构，无添加剂。

玉米面窝窝头

- 1、玉米面、面粉少许，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，大火蒸十分钟即可。
- 4、玉米面没有粘性，因此需要加一些面粉或糯米面制作。
- 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。

玉米面发糕

【主料】：黄玉米面 300克

【辅料】：酵母10克 白砂糖 15克到30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，拌和均匀静置发酵。
- 2、待面发酵好后，放入糖、小苏打揉匀，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。