

# 乔氏玉米面粉 玉米糝加工厂 黄南玉米糝

产品名称	乔氏玉米面粉 玉米糝加工厂 黄南玉米糝
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

- 1.将玉米面（东北称苞米面）和白面放入盆中拌匀
- 2.将酵母粉放入碗中倒入温牛奶（带点温乎气即可，不能太热，以免酵母被烫死。也可以用温水）化开
- 3.将酵母（酵母粉多点也没关系，可以加速发酵的速度）、牛奶液倒入面盆中拌匀，再放入白糖25克（微甜，可以根据自己的喜好添加）拌匀
- 4.拌匀的面糊为稍具流动性的稠面糊，将拌匀的面糊盖上放到温暖处静置发酵，时间根据温度来决定，我放到了窗台的阳光下，大约半小时就发酵好了
- 5.等到面糊表面有气泡产生，而且面糊有稍微膨起的状态就发酵好了
- 6.用勺子搅一下面糊可以看到大量的气泡，如图所示，这样的状态刚刚好，如果忘记了发酵的时间太长，闻起来有酸味了，可以用手指捏一小捏食用碱放少许水化开拌入面糊中能中和面糊的酸味
- 7.将平底锅烧热放薄薄一层食用油，发酵好的面糊用吃饭用的小勺子舀一勺倒入锅中并用勺子背轻轻地向四周推一下就会成一个圆的小饼，一次可以做好几个，但是饼与饼之间一定要留有空隙以免粘连，也可以一次多放些面糊做成和锅一样大的饼，熟后切成块食用，更简单
- 8.用中火或中小火（根据自己家炉具的情况决定，不能用大火，玉米糝加工，以免煎糊了）将两面都用少许油煎成金黄色即可，饼的内部有气孔非常的暄软。做早餐的时候可以抹上奶酪或者果酱吃，非常好吃（可以做一大盘，直径6~7厘米左右的玉米饼大约15~18个）

肥城乔氏面粉有限公司位于五岳之首--泰山西麓的肥城市高新技术开发区。2009年6月在肥城市王瓜店镇新镇面粉厂的基础上重新组建的规模面粉、玉米粉生产企业。拥有日处理小麦250吨生产线一条，年可加工小麦9万吨，日处理玉米150吨的玉米深加工生产线一条，年加工玉米6万吨。

乔氏玉米面是专业的玉米加工厂，玉米作为粮食作物，在我们已经有几百年的历史了。这几百年中为我们国家的粮食供应提供了重要的保障。然而玉米加工技术也是在不断的发展当中。就像我们今天看到的一样，现在的玉米加工技术已经从过去的作坊加工，转变到了机器生产加工。

我们作为玉米面加工厂家，主要加工生产玉米面，玉米渣系列，以及玉米的副产品。我们加工产品的机器先进，玉米的品质上乘良好。是行业内精细加工的典范。我们的产品供应也比较广泛，它们被应用于，食品，医药，汽车，纺织等各个领域。乔氏玉米面生产的玉米面只有良好的品质，没有任何的添加剂成分。

如果一想找一家精细加工的玉米面厂家，我们将是你最好的选择。我们的加工环节，和加工手段无疑是最好的。我们如把我们生产的玉米面，制作成食品，端上餐桌，绝对能给你不一样的口感与享受。让您从今以后越来越喜欢玉米面制品，享受玉米面食品带给您的健康生活。

玉米淀粉是玉米面吗我们都知道，玉米淀粉是将玉米经过一定的制作工序而得到的，而玉米面就是把玉米晒干之后再制作成的面，黄南玉米糝，两者既有共同点，又有一定的区别。下面乔氏面粉生产厂家小编就为我们介绍两者之间的对比情况。

## 1、制作程序

玉米淀粉的制作过程比较复杂，其中最主要的一道工序是要将蛋白质进行分离，然后晒干之后就可以得到玉米淀粉；而玉米面则是把已经晒干的玉米直接研磨成粉，利用玉米粉制作成的一种面

## 2、所含物质

玉米淀粉与玉米面所含的营养物质差不了多少，不过玉米淀粉中的蛋白质的含量可能就没有玉米面的多，以为在制作的过程中，玉米糝加工厂，玉米淀粉中的蛋白质已经进行了分离。

玉米淀粉跟玉米面都含有丰富的营养素。经研究发现，玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等，具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效，也是糖尿病人的适宜佳品。