

玉米糝加工 乔氏玉米面粉 楚雄玉米糝

产品名称	玉米糝加工 乔氏玉米面粉 楚雄玉米糝
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

玉米馒头的做法

我和妈妈一样，对粗粮情有独钟，妈妈每次做馒头都喜欢做几个粗粮的馒头，玉米面的，是我爱吃的，这次跟妈妈学习做的玉米面馒头，也很好吃，而且营养价值高！

- 1.面粉 玉米面，白糖放入容器中
- 2.酵母用温水化开
- 3.酵母加入面粉中活成软硬适中的面团，放到温暖处发酵
- 4.面团发酵到两倍大
- 5.取出，揉匀，醒20分钟
- 6.醒好的面团，搓成长条，揪成大小合适的剂子
- 7.揉成一个圆馒头
- 8.馒头全都揉好后，盖上保鲜膜，再醒20分钟
- 9.锅中放水，放入醒好的玉米面馒头，大火上气后，中火蒸20分钟，再虚蒸3分钟
- 10.出锅即可!

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，玉米糝加工厂，玉米面营养价值

高，是现在人们主食的一部分，而且备受人们的青睐！欢迎各界朋友前来咨询！

玉米面，青菜碎，玉米糝加工，水，碱，红肠适量。方法步骤1、玉米面用水搅成面糊，加少许碱；2、锅中水烧开，倒入面糊，楚雄玉米糝，迅速的搅动，开锅后转为小火；3、然后加入切碎的红肠和青菜，搅匀，再次开锅后，煮3分钟即可出锅。小贴士粥中搭配的菜可以按照需要进行改变。

玉米之所以被叫做黄金谷物，是因为它自身拥有的种种元素都是有益于身体健康的。玉米糝作为玉米的又一种形态，常做熬粥用。这样做既不会影响到营养成分的流失，玉米糝厂家，还可以方便玉米糝的消化。我玉米糝加工厂专业从事玉米糝的加工生产工作，对玉米糝拥有很多的了解。玉米糝是一种很好的天然药物，长期使用可以降低血中的胆固醇，软化动脉血管，还可预防高血压、冠心病、心肌梗死的发生，并具有延缓细胞衰老和脑功能退化的作用。常吃玉米的人，不只发生高血压病和心脑血管病的几率低，发生癌症的风险也明显低于不吃玉米的人。除此之外，玉米糝还有调中开胃、益肺宁心、清湿热和利肝胆的功效。适用于尿路感染、慢性肾炎、尿路结石、胆囊炎、肝炎、自汗盗汗、高血压、高脂血症、慢性鼻炎、肠炎等人群。