

# 五谷杂粮膨化粉厂 五福正五谷杂粮膨化粉 广西五谷杂粮膨化粉

产品名称	五谷杂粮膨化粉厂 五福正五谷杂粮膨化粉 广西五谷杂粮膨化粉
公司名称	商丘五福正食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市城乡一体化示范区
联系电话	15518655767 15518655767

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：商丘五福正食品有限公司

### 玉米粉做的迷你面包---专给宝宝的面包

原料（4部分）：高筋面粉160G玉米粉40g发酵粉3g糖20g盐4g无盐奶油10g暖奶140ML

方法：

- 1.将所有成分放入面包机中，揉成光滑的面团并发酵。
- 2.从面包机中取出发酵面团，并轻轻地将内部空气压成圆形。
- 3.分为4部分。（因为只有四个小模具）
- 4.静置约10分钟。拿一个面团，等分。压平。
- 5，捣成椭圆形。
- 6，卷起，将关节捏住。
- 7.从两端卷成小面包板。

8.在模具内接触一层奶油，然后将面包坯放在模具的侧面。

世界上所有的减肥方法都是通过各种手段实现的，以达到合理饮食，适度运动和健康的生活习惯，五谷杂粮膨化粉批发，达到减肥的目的。因此，所有减肥方法的原理都是相同的。无论是吃减肥药，还是针灸，服用，拉扯，五谷杂粮膨化粉厂，目的都是一：控制饮食，减少糖和油的摄入，并通过适度运动来燃烧脂肪。代餐饮食是目前减肥中最绿色，广西五谷杂粮膨化粉，最舒适的方式，而且不会饿。简单的节食不仅使人不饿，而且由于节食，体内分泌物，月经和月经提前而导致营养不良。第二点是，代餐饮食对身体没有副作用。大多数减肥药是泻药，可降低食欲并通过腹泻促进新陈代谢。对身体非常有害。减肥代餐粉完全没有添加，完全由天然植物成分组成，五谷杂粮膨化粉生产厂，对身体没有任何副作用。

玉米饼是一种中国点心，可能不是每个人都熟悉的，但是它的味道不会失去奶油饼。与用于制作蛋糕的复杂方法和材料不同，此蛋糕的方法和材料很简单，仅需四个步骤。由玉米粉制成的玉米饼色泽金黄，使人的食欲增加。味道略甜，不粘腻，表面的红枣对健康有益。因此，这种玉米饼作为主食既美味又营养。适合作为婴儿食品的补充。

原料：玉米粉100克，面粉100克，牛奶150克，酵母2.5克，发酵粉3克，细糖30克

步：

1，面粉，玉米面，发酵粉，糖，酵母混合均匀

2，将牛奶倒入面粉中并揉成面团

3.在模具上涂一层薄薄的油，然后将面团放入模具中，发酵1小时，直到8或9分钟，然后将红色枣子粘在表面上。

4，然后放入蒸烤箱中蒸100?40分钟，可以将其放入烤箱约5分钟再取出。

切成碎片，用6英寸的模具将其切成两块，然后在炉子完成后将其擦掉！

五谷杂粮膨化粉厂-五福正五谷杂粮膨化粉-广西五谷杂粮膨化粉由商丘五福正食品有限公司提供。“五谷熟化粉,代餐粉,谷物早餐,米浆粉等”就选商丘五福正食品有限公司(wufuzheng.1688.com)，公司位于：商丘市城乡一体化示范区，多年来，五福正坚持为客户提供好的服务，联系人：江经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。五福正期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.wufuzh.cn)还是从事河南代餐粉，商丘谷物代餐粉，159代餐粉的厂家，欢迎来电咨询。