

# 玉米面厂家直供 乔氏面粉公司 上饶玉米面

产品名称	玉米面厂家直供 乔氏面粉公司 上饶玉米面
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：肥城市乔氏面粉有限公司

### 玉米面发糕

【主料】：黄玉米面 300克

【辅料】：酵母10克 白砂糖150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。玉米是世界公认的“黄金作物”，其脂肪、磷元素、维生素B2的含量居谷类食物之首。
- 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

先把水烧开，然后放入适量玉米糝，边放边搅拌。之后用小火熬，记住要每隔五分钟搅一下锅，防止糊锅。如果你想喝香喷喷的粥，玉米面厂家直供，可以用小火熬20分钟；若果你怕麻烦或没时间，下入玉米糝烧开后就可以喝了，但是味道没有熬20分钟的那个好。

- 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，上饒玉米面，将拌匀的面糊盖上放到温暖处静置发酵，玉米面批发，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有大量的气泡，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
- 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，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。是一款不错的早餐哦，方便快捷，所需的材料也不多，适合怕麻烦的人做香甜玉米饼的做法步骤1：玉米剥下玉米粒，用刀稍微剁碎。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，玉米面厂家电话，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。没在农村生活过，但从电影、电视上看到过农村用大锅贴的那种玉米面饼子，看着饼子后面焦糊的样子，就能想像得出那种脆脆的感觉，说起这个口水就快下来了。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。

玉米面厂家直供-乔氏面粉公司-上饒玉米面由肥城市乔氏面粉有限公司提供。肥城市乔氏面粉有限公司（[www.qsymf.net](http://www.qsymf.net)）是一家从事“面粉,玉米粉,玉米糝,玉米面”的公司。玉米粉如何选购、储存玉米选购挑选时，选七八成熟的，太嫩，水分太多。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“乔氏面粉,乔氏玉米粉”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使乔氏面粉在面粉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。  
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！