

# 天门玉米糝 乔氏面粉公司 玉米糝生产

产品名称	天门玉米糝 乔氏面粉公司 玉米糝生产
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

面粉厂里的食物放置时间过长，或者保存方法不当，都会导致食物变质，尤其是在夏天，各种食物都容易变质，一些食物在初始阶段不容易分辨是不是已经开始变质，有的比较容易看出来，下面就为大家总结几点如何分辨面粉等是否变质的方法

1变质面粉色泽呈灰白或深黄色，颜色发暗、生虫、结块，求购玉米糝，有霉臭味、酸味、煤油味等，如果面粉有酸味、刺喉感等，可能添加了某些化学用品，玉米糝供应商，尽量不要购买。

2颜色方面。标准的面粉，应色泽白净，或为淡黄白色;质量差的面粉则是颜色变深。

3味道方面。质量好的面粉气味正常，略带香甜;凡有霉味，酸苦味、土气或臭味等，均为质量差的面粉。

4面粉含水量不应超过12~14%鉴别时，可用手捏一捏面粉，如果面粉随之散开，则是水份正常的好粉;如果面粉不散则是含水盘较大的面粉，烹调起来，容易结块变质。

早起用玉米面和枸杞简单的熬个粥，10分钟搞定，虽简单却养生！家里常备的就是枸杞，枸杞可以明目、提高机体抵抗力、抗击子等。玉米面含有丰富的维生素E和卵磷脂，天门玉米糝，有美容的功效，能延迟衰老；玉米面还含的钙、铁质较多

食材：细玉米面少半碗，水5小碗，枸杞半小把

厨具：煮锅

做法：

- 1 煮锅里加入水，放入洗净的枸杞一起烧开
- 2 细玉米面加凉水搅开、搅匀，稍稀点
- 3 倒入烧开的锅里，注意一边倒一边用饭勺快速搅动，要不很快就会结块
- 4 中火烧开，玉米糝生产，5分钟粘稠后即可关火。

玉米发糕 原料：面粉200克、细玉米面100克。

辅料：糖20-40克、泡打粉3克、酵母3克、温水140克、干红枣若干。

- 做法：1、将面粉，玉米面，糖，泡打粉先在盆中混合均匀。2、酵母融于温水中，混合均匀后倒入1中。揉成均匀的面团。同时经过现代医学的研究证明，玉米中含有大量的谷，是一种抗击因子，它可以与人体内的多种外来化学致物质相结合，这样就会使致物质失去毒性，后在通过消化道玉米排玉米面对我们身体的好处出体外。3、将面团放入铺好屉布的笼屉中，盖上锅盖于温暖处饧发0.5-1小时至两倍大。4、干红枣洗净，泡20分钟后，倒入煮锅里，加水煮5-10分钟。5、将煮好的红枣嵌入饧好的面团表面，盖上锅盖。6、开大火，蒸20分钟，立即取出，揭开屉布放凉。

- 温馨小提示：1、面粉和玉米面的比例可根据自己的喜欢，喜欢玉米面的可以多加一些，但玉米面加多了组织颗粒硬，会降低松软度。2、适量的糖不但调节口味，也可以促进发酵，增加组织蜂窝。还可制作玉米面饺子、包子，馅饼等，除此之外还可以做富硒食品中的100微克。3、干红枣，可换成葡萄干等蜜饯或干果类。干红枣提前煮一下是为了去除酸涩味儿。4、蒸完立即取出，趁热容易揭开屉布，而且不粘。