

众旺牌粘米糕粉 粘米糕粉 众旺食品推荐

产品名称	众旺牌粘米糕粉 粘米糕粉 众旺食品推荐
公司名称	佛山市众旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	佛山市南海区狮山镇官窑华沙路白鹤田工业区自编7号
联系电话	13600309382

产品详情

同时把另外300克面粉里放一勺酵母粉，众旺牌粘米糕粉，温水（30°到35°之间以不烫手为标准）和面，和成棉絮状开始揉面，揉好面盖上盖开始发面，面发至1.5到2倍大，成蜂窝状即可揉面，再擀成面皮。南瓜面也擀成面皮，放在面皮上。粘米糕粉服务热线。

黑米的营养价值很高，通常黑色食物有养血，润肤的作用，黑米还有，预防的作用，黑米外皮层中含有花青素类色素，粘米糕粉哪家好，这种色素本身具有很强的作用。经常食用黑米可黑发润肤，益寿延年。用上述同样方法和好南瓜面，擀成面皮，从一端卷起，切成几等份，如果卷的层次多就用一份做成花卷，层次少的话用两份叠加，粘米糕粉价格，用筷子在中间压一下，两端用手捏住向下，两端底部搭在一起即可。粘米糕粉服务热线。

一口大锅里，肘子骨打底，上头是大片的白菜、再铺一层大片的炸豆腐，整节的藕垒上一层，一张又一张海带卷起，用棉线扎好，几条青鱼卧上，上头是肥瘦各半的带皮猪肉。加醋焖煮，猪肉膏腴流下，滋润了鱼、喂足了藕，煮香了海带，浸透了豆腐白菜，待到吃时，藕段、海带卷、炸豆腐改刀切块，肉早已烂熟，青鱼也连骨酥了，不用刀切，一夹即散。粘米糕粉服务热线。

大米就是普通的大米，不需要特定品种。先把大米打成米浆。有两种方法，种是先将大米泡上3小时以上，让米完全浸透，用手一碾就碎。另一种就是大米不用浸泡。打两遍米浆。打遍之后稍稍泡上20分钟再打一遍米浆。后过滤一遍，确保没有大的颗粒影响口感。重中之重来了，打米浆的水千万别太多了，您用这个米蒸硬米饭放多少水，打浆就放多少水，水少点也行。只要能打成米浆就好了。太多水蒸熟会不容易发起来，也会发黏。粘米糕粉服务热线。

记者来到沙窑村，整个村庄静悄悄的。沿着青石砌成的羊肠小路来到村南的空地上，一匹健

壮的马儿正在拉磨，石碾上的黄米已被磨成了粉状，几名妇女正用箩筛黄米面，大家一边拉着家常一边忙碌着。当天上午共有4户家庭在这个石碾上磨面，粘米糕粉，“前几年本是用驴拉磨，可是这几年驴不好找了，所以用马来拉。这个石碾距今已有80多年了，除了过年磨黄米，平时还磨谷子和山药面，特别好吃。”李大姐告诉记者。粘米糕粉服务热线。

蒸年糕的步骤并不是很复杂，但要想蒸出色、香、味俱全的年糕，丝毫马虎不得。李大姐说，好年糕对米面要求很高，一般市场上买的面大多掺杂了别的谷子，蒸出来的年糕不黏。而农家自制的年糕用的都是自家地里产的纯黄米，首先将磨好的黄米粉均匀撒在笼屉里，然后放置大枣，既要求透气又要保证年糕的厚度这就比较难了。但李大姐掌握的火候和撒面的速度恰到好处，让人赏心悦目。粘米糕粉服务热线。

众旺牌粘米糕粉-粘米糕粉-众旺食品推荐(查看)由佛山市众旺食品有限公司提供。佛山市众旺食品有限公司(www.fszwsp.com)有实力，信誉好，在广东佛山的淀粉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进众旺食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！