

# 玉米糝供应商 乔氏面粉公司 通化玉米糝

产品名称	玉米糝供应商 乔氏面粉公司 通化玉米糝
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

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

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，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。

玉米成熟后去皮也可不去，上磨子粉碎成小颗粒，大约是放在手里有沙粒感的大小，也可磨成很细的面粉状，吃的时候烧开了水，玉米糝生产，一手拿勺子，一手把粉碎的玉米小颗粒均匀的撒入锅内，撒完后继续搅匀，通化玉米糝，然后再烧开两三次，熟后的或稀或稠的糊状就叫糝子白粥，其实就是玉米粥。城里人叫的玉米糊糊即是玉米糝子的一种。像我们同学有些人不吃玉米面食品，这是极不好的现象，任何食品都有它的优点，玉米面食品营养也丰富，人们的膳食一定要合理搭配，玉米糝供应商，才能做到营养均衡。面皮原料：玉米粉500克，白面粉50克。馅子原料：羊肉若干，洋葱少许，剁成饺馅状，加入清油、姜粉、花椒粉、盐拌匀。制作方法：1.将玉米面、白面粉用热水和匀揉成面团，下剂后用手捏成窝窝形状，在窝窝内加入拌好的馅子，撮窝窝的上边缘，逐渐团成圆团，上笼蒸熟即成。2.如果觉得干吃很噎人，可以做一道窝窝头汤。方法如下；A.西红柿炆锅后加入清水烧开；B.放入虾皮和紫菜及少量绿叶叶；C.调入盐、鸡精即可出锅。每碗中放入4-5个窝窝头，加入适量的汤汁，真叫美味！！风味特色：玉米香味浓郁，玉米糝加工，加上羊肉和洋葱特有的香味，真是少有的好吃。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。技术要领：玉米粉要加适量的白面，一定要用羊肉做馅。