

# 福建米糕预拌粉 米糕预拌粉多少钱一斤 众旺食品

产品名称	福建米糕预拌粉 米糕预拌粉多少钱一斤 众旺食品
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

用于加工的大禾米，则被称为江西四大名米之一。有6项指标均达到一级米标准，米粒半透明且微微泛着光泽，微量元素多且胶稠度在70以上（胶稠度是评价稻米食用和储藏品质的重要指标），平均精蛋白质含量达到80%，是制作年糕不可多得的好米。米糕预拌粉服务热线。

大禾谷对生长条件的要求也非常苛刻，对水温、湿度、温度和光照时间要求都很高，生长期则长达150天。一季稻会经历春播、夏种、秋养、冬收，吸足了“四季之水”，得天地之精华，才会成熟。像这样严苛的自然条件，只有“弋阳盆地”可以满足。弋阳全年四季分明，福建米糕预拌粉，属于中带季润气候区，极为适宜大禾谷的生长。米糕预拌粉服务热线。

水开了，开始撒米面了、撒均匀一些、不要太急、撒一层、盖上锅，米糕预拌粉多少钱一斤，大约10分钟左右、再次撒面子。一共分为四次撒完、这个看锅的大小而定、如果感觉面有些干、可以撒点水、一定等面变色在撒水。全部撒完、盖上锅蒸40分钟。倒扣过来真的好美啊。口感Q弹粘糯香甜。米糕预拌粉服务热线。

空姐推荐年糕，年糕谐音为“年高”，寓意“年年高升”的好彩头。所以年糕一直是春节必备应景食品，作为走亲串户送亲戚的礼物也能讨到“好口彩”。作为吃货，空姐想说这款年糕真的还蛮好吃的，Q弹筋道很有嚼劲，久煮不烂。室友次做年糕，虽然没有放盐，米糕预拌粉多少钱，味道淡淡的，空姐还是一口气吃了好几块。辣白菜炒年糕你值得拥有，快入手这款好吃的年糕吧~米糕预拌粉服务热线。

将大米糊倒入模具，表面装饰大枣，盖耐高温保鲜膜，米糕预拌粉报价，送入烧开水的蒸锅内，

中火蒸35分钟，关火，焖5-10分钟。出锅后去除保鲜膜，轻震模具，无需倒扣，温热的时候即可脱模。  
制作方法：黑米倒入碗中，清洗干净。黑米也可以提前浸泡1小时，充分泡胀后的黑米更容易搅打细腻。黑米捞出，倒入破壁机中，加入牛奶或者配方奶。破壁机选择果蔬功能。当然其他料理机、料理棒都是可以的，只要能打出来均匀细腻的米浆。要是家里没有料理机或者如果料理机不给力的话，可以用超市买的现磨高品质黑米粉。搅打细腻的黑米浆倒入大碗中，加入玉米油、白砂糖。米糕预拌粉服务热线。

继续加入面粉和酵母。搅拌混合均匀，直至无干粉。搅拌后一定要是黏稠易滑落的状态。接着准备一个容器，刷上一层植物油，放上硅油纸，倒入黑米糊，大约在4-5分满就可以了。模具比较容易粘、不易脱模的，一定要记得在模具内部刷一层油，底部垫上硅油纸，这样脱模更容易。盖上保鲜膜，放置温暖处，发酵至两倍大。发酵完成后，表面撒上一层坚果，放入蒸锅中。坚果和果干的种类当然没有任何的要求了，腰果、核桃、杏仁、蔓越莓干、葡萄干、黑加仑干、蓝莓干等。冷水上锅蒸，盖上锅盖，大火加热，蒸25分钟就可以了。蒸好以后不要立刻揭盖，以免黑米糕塌陷，再焖个3-5分钟。米糕预拌粉服务热线。

福建米糕预拌粉-米糕预拌粉多少钱一斤-众旺食品(推荐商家)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)是广东佛山,淀粉的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在众旺食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创众旺食品更加美好的未来。