

乔氏面粉 棒子面批发 郑州棒子面

产品名称	乔氏面粉 棒子面批发 郑州棒子面
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

玉米面含有丰富的营养素。谈及玉米淀粉能做些什么呢，家庭主妇大部分是了解一二的，但对于大多数人还是不了解的，甚至不知道玉米淀粉是什么样的，和其他淀粉类区分不出来，我们很有必要详细的来了解一下玉米淀粉可以做些什么。近年来，肥城乔氏面粉是集生产加工与一体的玉米面生产厂家，玉米已被列为谷类食物中的首位健康食品，郑州棒子面，被称为“黄金作物”经研究发现玉米中含有肥城乔氏免费所生产的玉米面在其中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等，玉米面中有丰富的，这是一种抗击，在人体内能与多种外来的化学致物质相结合，使其失去毒性，然后通过消化道排出体外具有、美容养颜、延缓衰老等多种健康功效，也是的适宜佳品，肥城乔氏面粉为集玉米粉生产厂家、玉米面生产厂家、玉米糝生产厂家。

常见的玉米面含有大量的亚油酸和维生素E，这两种元素可以降低人体内的胆固醇水平，从而防止；将糯米粉、玉米粉和白糖一起放入一个盆内，混合均匀，往和好的粉内一点点加入清水，将粉面和成团，并静置15分钟2。不仅如此，玉米面中还含有丰富的钙和铁元素，正是因为它的钙、铁元素丰富，故而它可以有效的起到防止的现象；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，棒子面加工厂，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。

玉米面营养丰富，一直都是中国北方地区人们的传统主食之一，现在的陕西，山西，甘肃，河南地区人们平常吃的主食依然是由玉米面做成的面条，窝窝头之类的，那么玉米面除了做面条，窝窝头还能做什么吃的呢？

甜沫

主要材料：

- 小米面和玉米粉
- 花生米、粉条、豇豆、五香豆腐干和菠菜

准备工作：

- 把小米面和玉米面调成糊；把花生米、豇豆煮熟；菠菜洗干净；五香豆腐干切成丁；粉条用水发好。

制作方法：

- 起一口大锅，锅内放水，烧沸后放入精盐、八角等五香料。
- 稍煮后捞出香料，再放入五香豆腐干、菠菜和粉条，等水沸腾后，立即倒入玉米糊，棒子面批发直销，一边倒一边搅拌。
- 再加盖煮10分钟，棒子面批发，开锅后，加入煮熟的花生米和豇豆，再来点麻油。
- 可以根据个人口味，另外加入海带丝、虾皮等，吃的时候撒上一点胡椒粉

乔氏面粉(图)-棒子面批发-郑州棒子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）在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，乔氏面粉一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。玉米面研磨也有粗细之分，您可以根据所需进行粗细的选取，经过玉米面厂家研磨的玉米它的营养成分和功效有着良好的保持，同时还能有效改善粗粮不好消化和口感不好的缺点，一般人皆可放心食用。相关业务欢迎垂询，联系人：乔经理。