

苞谷面加工厂 嘉兴苞谷面 乔氏玉米面公司

产品名称	苞谷面加工厂 嘉兴苞谷面 乔氏玉米面公司
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。近年来，在美国和其他一些发达国家，玉米已被列为谷类食物中的首位食品，被称为“黄金作物”。米面的功效 玉米性平、味甘淡，一般人均可食用，有益肺宁心，健脾开胃，降胆固醇，健脑的功效。除了含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、胡萝卜素外，玉米中还含有核黄素、维生素等营养物质。玉米忌和田螺同食经研究发现玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E纤维素等，、玉米面中含有亚油酸和维生素E，能使人体内胆固醇水平降低，从而减少的发生具有、抗动、美容养颜、延缓衰老等多种功效，也是人的适宜佳品

玉米是一种营养十分丰富的粗粮，我们所食用的玉米通常有三种样式，它们分别是玉米粒、玉米面和玉米糝。玉米糝加工厂主营玉米面、玉米糝以及玉米渣等多种玉米产品，很多亲们对玉米的营养价值只知其一不知其二，为了让您更加了解它的营养价值，嘉兴苞谷面，接下来就由我们玉米糝加工厂浅谈玉米糝的营养价值。4、干红枣洗净，泡20分钟后，倒入煮锅里，加水煮5-10分钟。

常见的玉米糝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，从而防止的发生；不仅如此，苞谷面加工厂，玉米糝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病发的现象

玉米面小窝头

材料

糯米粉200克，玉米粉100克，苞谷面批发直销，白糖50克，清水适量

做法

- 1.将糯米粉、玉米粉和白糖一起放入一个盆内，苞谷面报价，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.将揉好的面团平均分成约40克重的小面团
- 3.将小面团握在左手掌心，捏成小窝窝头
- 4.蒸锅上刷一层薄油，将捏好的窝头放入蒸锅内，大火蒸10分钟即可

苞谷面加工厂-嘉兴苞谷面-乔氏玉米面公司(查看)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)位于肥城市新镇村乔氏面粉厂。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前乔氏面粉在面粉中享有良好的声誉。乔氏面粉取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。乔氏面粉全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。小苏打发酵用小苏打发酵，蒸出来的馒头不但很松软而且口味也非常好，但是小苏打会严重破坏面粉中的B族维生素。