

玉米面厂家 吕梁玉米面 乔氏玉米面

产品名称	玉米面厂家 吕梁玉米面 乔氏玉米面
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

1.容器里放入玉米粉2.加入冷水？错！记住，加入滚烫的开水和面就可以，3.面和好让其醒30分钟馅料的作法：4.冬笋去外皮，把跟部老的部分去掉，切成碎粒5.咸菜清洗干净剁碎6.豆腐干也切成碎粒7.把山药去皮后也剁碎8.热锅冷油，玉米面批发价，加入辣椒丝煸炒一会后把辣椒丝拿出，依次放入咸菜，冬笋和豆腐干煸炒，炒出香味就可以淋上香油，拿出放凉9.放入剁碎的山药和炒好的咸菜一起拌匀馅料就做好了[1]

玉米面发糕

【主料】：黄玉米面 300克

【辅料】：酵母10克 白砂糖150克苏打粉3克

【做法】：

- 1、将玉米面放入盆内，加酵母和适量温水，拌和均匀静置发酵。
- 2、待面发酵好后，放入糖、小苏打揉匀，稍饧一会儿。
- 3、将笼屉内铺上湿屉布，将饧好的玉米面倒入屉内，铺平，用旺火蒸约15分钟。
- 4、将蒸好的发糕放案板上，晾凉，切成6厘米见方的块，即可食用

玉米碴与玉米面相比哪种更有营养1.玉米糝营养较高。玉米糝(音shen)，常被人们用来熬粥。它是玉米经除杂、脱胚、研磨等工序加工而成的颗粒状产品。玉米糝基本保留了玉米中所有营养物质，虽然加工过程中去掉了玉米胚芽，损失了一定的维生素E和不饱和脂肪酸，但提高了其贮藏性，不容易发生氧化变质。在市面上所有的玉米产品中，玉米糝的营养高。玉米片是玉米糝或玉米面经过蒸煮、调味、压片、烘烤等制成的新型快餐食品。

2.玉米面要买“全”的。玉米面可以用来做玉米糊、窝头、煎饼、玉米面条等，可分为脱胚玉米粉和全玉米粉。从营养价值的角度讲，脱胚玉米面损失了较多的膳食纤维、维生素E和不饱和脂肪酸，玉米面厂家，而全玉米面基本保留了玉米的全部营养。2009年6月在肥城市王瓜店镇新镇面粉厂的基础上重新组建的规模面粉、玉米粉生产企业。因此在购买玉米面时，要注意标签，尽量购买全玉米面。市面上还有一些速溶玉米面，吕梁玉米面，消费者在选购时要注意查看配料表，看是否添加了糊精、增稠剂、香精、色素等配料，如果配料过多，意味着玉米的比例相应较低，而添加剂的成分较高

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。2009年6月在肥城市王瓜店镇新镇面粉厂的基础上重新组建的规模面粉、玉米粉生产企业。拥有日处理小麦250吨生产线一条，年可加工小麦9万吨，日处理玉米150吨的玉米深加工生产线一条，年加工玉米6万吨，欢迎各界朋友前来咨询！我们经常会遇到这样的情况，感觉肚子很饿，就在路边的小摊上买煮玉米吃。