

Como você faz flocos de milho com milho fresco?

Introdução detalhada :

Com o progresso da tecnologia, o desenvolvimento dos tempos, a vida das pessoas modernas está cada vez mais acelerada, o exercício físico usual básico raramente para prestar atenção, a saúde física está muitas vezes em um estado sub-saudável, como garantir a saúde tanto quanto possível? É essencial desfrutar de um café da manhã nutritivo e equilibrado, por isso os cereais matinais estão se tornando cada vez mais importantes aos olhos das pessoas e os flocos de milho são cada vez mais apreciados.

Uma característica proeminente dos flocos de milho é que eles são ricos em carboidratos complexos e fibras dietéticas, como vitaminas e minerais, e podem ser suplementados com cacau e açúcares, como mel e maltose. Pode ser consumido diretamente após ser misturado a bebidas funcionais como café, leite e suco. Também pode ser consumido como um lanche doce e crocante.

Como você faz flocos de milho com milho fresco?



O método simples de flocos de milho:

- 1, em primeiro lugar, você deve preparar um pouco de milho. O milho deve ser seco com antecedência e, em seguida, transformado em grãos de milho.
- 2, todos os grãos de milho serão transformados em pó. O pó aqui deve ser um pó fino, ao invés de um pó grosso que pode ser.
- 3, terá sido moído no milho em pó no recipiente e coloque um pouco de água para mexê-lo para se tornar um estado antiaderente.
- 4, coloque a quantidade certa de farinha no recipiente e coloque a água do fermento. Esta água de fermento é na verdade com fermento em pó na água mexida para formar a água de fermento.
- 5, então o amido de milho e o amido estarão totalmente integrados, e serão prensados na massa. A massa não deve grudar nas mãos nem na bacia para que fique da melhor maneira.
- 6: Coloque a massa de lado para fermentar por meia hora, em seguida, prenda a massa em um pedaço de papel pequeno, do tamanho de uma tampa de garrafa, para ficar bem fino.

7, depois liga a frigideira para queimar o azeite, coloca essas rodelas finas na frigideira, e frite, aqui p
atenção para colocar na frigideira, não coloque na frigideira. Os flocos de milho são muito saudáveis.
8 Depois que a superfície do floco de milho estiver dourada, você pode retirá-lo da panela para que
de milho fique bem doce e crocante para as crianças.



A Linha de Produção de Flocos de Milho é um equipamento especial utilizado para a fabricação de flo
milho, e seu processo de produção é bastante avançado. Como fazer com que os flocos de milho ten
sabor melhor e mais nutritivo é o requisito básico para que o processo de flocos de milho melhore.
Os flocos de milho devem ser descascados e o milho desgerminado. Para uniformizar a bolha tardia,
esmagaremos o milho em partículas finas de cerca de 60 mesh, pó no modulador e vapor pré-mistur
em seguida, na granulação de maturação da máquina de sopro, que é comparada ao uso anterior de
cozimento a vapor, economizando tempo, economizando espaço de produção. O grau de maturação
altamente consistente, partículas uniformes, o produto é muito bonito.

Depois que as partículas são resfriadas, elas entram na nova prensa de comprimidos. A prensa de
comprimidos adota uma temperatura constante resfriada por água para que as partículas entrem na
de comprimidos para evitar o efeito de bloqueio de forma eficaz. A tecnologia patenteada de compri
em vários estágios torna o comprimido mais uniforme e uniforme em espessura. A linha de produçã
flocos de milho usa pressão hidráulica para controlar a espessura do produto acabado, que é fácil de
e preciso, além de controle consistente.

Depois que o filme é formado, ele entra no forno de sopro com fluxo de ar de alta temperatura e po
totalmente expandido em cerca de dois minutos no forno de fluxo de ar de alta temperatura de 300
bolhas superficiais são uniformes e a cor forma um atraente amarelo dourado. Para fazer flocos de m
vários sabores, o processo de pulverização consiste em pulverizar materiais de diferentes sabores
uniformemente na superfície dos flocos de milho tufados para formar flocos de milho de diferentes s
Em seguida, entre no forno de micro-ondas para esterilizar enquanto seca o revestimento da superfi

Finalmente, entre na fase de embalagem, nos grandes supermercados, atrativos e nutritivos chips de milho chegaram aos olhos do público.

O anterior introduziu a produção manual de flocos de milho e o processamento industrial de flocos de milho e respectivamente. Amigos interessados podem fazer flocos de milho sozinhos, comprar alguns flocos de milho e comer mais flocos de milho também é um grande benefício para o corpo.