¿Cómo se hace el cereal de hojuelas de maíz?

Introducción detallada :

Como dice el refrán, "La comida es la clave del éxito", y una comida deliciosa, nutritiva y saludable es menudo una excelente manera de abrir el apetito. La harina de maíz no solo es deliciosa para bollos panqueques al vapor, sino que también se puede usar para bocadillos.

¿Cómo se hace el cereal de hojuelas de maíz?

Hoy, para compartir contigo la práctica del cereal corn flakes crujiente, sin freír, sin añadir una gota d para que el cereal corn flakes, más delicioso que las patatas fritas. Si tienes niños o adultos a los que comer patatas fritas en casa, puedes probar este método saludable, salado y crujiente que ahorra combustible.

Ingredientes: 80 g de harina de maíz, 40 g de harina, 50 g de leche, sal, pimiento morrón, pimienta ne molida, aceite.

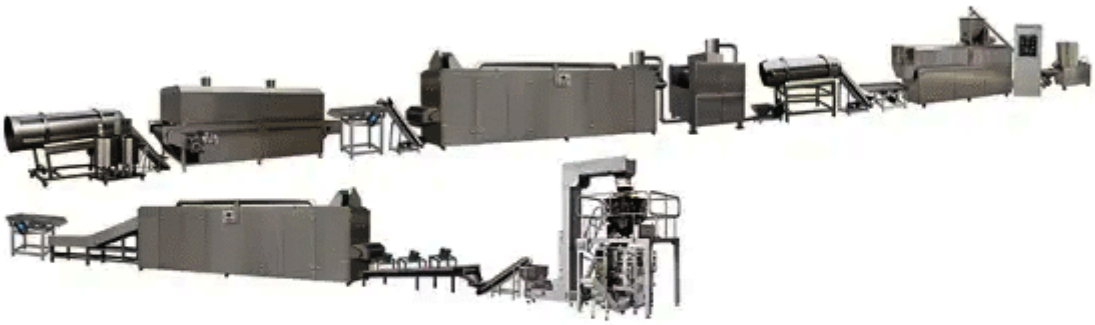
Cómo hacer cereales crujientes en hojuelas de maíz:

1: Vierta la maicena y la harina en un bol grande. La maicena es maíz molido en un polvo muy fino, n almidón, y la harina es harina común.

2: Agregue una cucharada pequeña de pimiento morrón al tazón de harina, enrolle un poco de pimie negra molida, agregue dos bocados de aceite de cocina, agregue de dos a tres gramos de sal de cocin mezcle con una cuchara.

3: Vierta la leche en el cuenco de maicena y mezcle bien con una cuchara primero, revolviendo la ma hasta que no quede polvo seco, luego amásela bien con las manos.

4: Coge un trozo de papel de hornear más grande, coloca un trozo pequeño de masa encima, coloca de pergamino sobre la masa y extiende la masa finamente con un rodillo. Cuanto más delgado, mejo
5: Use un cuchillo para recortar ligeramente los bordes de la masa enrollada y luego cambie el cuchil cortar en trozos pequeños.
6: Después de cortar la forma, coloque la masa en una bandeja para hornear y hornee en el horno a grados durante 15 a 20 minutos.
7 Hornee hasta que los chips de tortilla estén dorados y crujientes, luego retire y coma una rebana sintiéndose especialmente deliciosa y crujiente.
Consejo.
1, agregue harina para hacer la harina de maíz más pegajosa, fácil de amasar para formar una masa.
2, el polvo de pimiento dulce no es picante y puede agregar un poco de sabor a las hojuelas de maíz, que los niños estarán bien si lo comen, así que no se preocupe por ser picante. También puede agreg poco de cebolla en polvo para que los copos de maíz sean más fragantes.
3, tiempo de horneado, debe operar de acuerdo con la situación real porque la potencia de fuego de horno es diferente, por lo que el tiempo de horneado será diferente.



La línea de producción de hojuelas de maíz puede producir una variedad de refrigerios de cereales p desayuno como alimento instantáneo con maíz, arroz, avena y otras harinas de cereales y vitaminas otros nutrientes saludables como materias primas. Los cereales para el desayuno están disponibles diferentes moldes, como anillos, bolas, estrellas y palos, y la línea de producción también puede pro otros bocadillos inflados. El equipo de procesamiento de cereales Corn Flake es la línea multifuncion la mejor opción para producir cereales para el desayuno.
Ventajas de la línea de producción de hojuelas de maíz:

1 Diseño único de cono de infusión, descarga uniforme y presión uniforme en el punto de descarga molde.

2, diseño racional de la máquina de cereales para el desayuno, alto grado de automatización y contro precisión.

3 Estructura de enfriamiento de tornillo y barril razonable y un dispositivo de calentamiento efectiv garantizar la precisión del control de temperatura.

4 Adoptando el último concepto de diseño, la estructura del tornillo y el cañón se ha mejorado adecuadamente para garantizar que el tornillo no se muele en el cañón.

5 La configuración razonable del equipo y el control de proceso alcanzable garantizan la producción hojuelas de maíz de cereales para el desayuno nutritivas y crujientes de diversas formas y tamaños.

La línea de producción de cereales de hojuelas de maíz es una línea de procesamiento completamen automática diseñada y desarrollada combinando tecnología europea avanzada. Su diseño tiene un gr avance, solucionando muchos problemas en comparación con los equipos domésticos, como adhere rodillos de presión, baja capacidad de prensado, baja velocidad de moldeo, mal sabor, etc. El proceso procesamiento científico puede mantener la composición nutricional de los cereales. La línea de procesamiento no solo puede reducir los costos, sino también mejorar la competitividad del mercad