

¿Cómo se producen los productos de cereales?

Introducción detallada :

Los cereales para el desayuno se han convertido en uno de los alimentos más populares. Con sus características convenientes y nutritivas, son muy populares entre los consumidores. Incluso puedes verlos en cualquier país del mundo, lo suficiente como para verlos. Qué popular es.

Mucha gente quiere saber cómo se elaboran los cereales. A continuación, le daremos una introducción detallada, para que pueda tener una comprensión más completa de estos alimentos a base de cereales.

¿Cómo se producen los productos de cereales?

Hay dos formas de hacer alimentos a base de cereales, una son los cereales caseros y la otra es la producción de cereales especializada en fábrica. Los cereales utilizan maíz, arroz, avena, sal, azúcar, etc. como principales materias primas, y luego mezclan las materias primas. La maduración por extrusión, el secado, el condimento, el enfriamiento, el envasado y otros procesos se pueden convertir en deliciosos alimentos a base de cereales.



Cómo hacer cereales caseros:

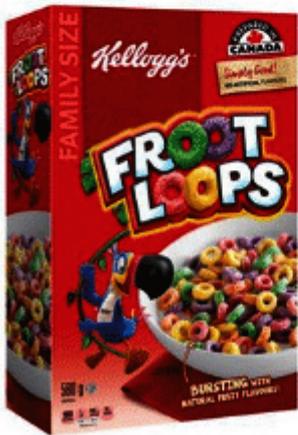
Al hacer cereales caseros, primero debe elegir materias primas de alta calidad. Si desea hacer hojuelas de maíz, debe usar harina de maíz. También puedes elegir otras harinas de cereales, como harina de trigo, harina de avena, etc.

Agregue harina de maíz y otros ingredientes al tazón, luego agregue una cantidad adecuada de agua, revuelva uniformemente y revuelva hasta que esté rebozado. El estado delgado es el más adecuado. Precaliente el horno y, al mismo tiempo, extienda una capa de papel de aluminio sobre la bandeja para hornear y cepille con una capa fina de aceite, luego vierta la masa en la bandeja para hornear y extiéndala en una capa delgada.

A continuación, agregue agua y revuelva la harina de maíz y otros ingredientes. Esta vez será más grueso. Agregue un poco de agua, revuelva en pan rallado y espolvoree sobre la masa. Luego hornee a 350 grados durante aproximadamente 10 a 15 minutos.

Cuando se acabe el tiempo, sácalo, rompe la masa en trozos pequeños y vuelve a hornear durante unos 45 minutos, hasta que esté dorada y crujiente.

Los cereales caseros son sencillos y deliciosos. Si desea un sabor más rico, debe comprar cereales producidos en fábrica. Utilizan la avanzada línea de producción de cereales para la producción, que tiene una calidad muy alta.



¿Cómo produce la fábrica hojuelas de maíz?

1. Primero, agregue la cantidad correcta de agua a las materias primas en el mezclador y mezcle uniformemente.
2. Se transporta a una extrusora para su procesamiento y se extruye en un entorno de alta temperatura y alta presión, y se puede producir una variedad de diferentes formas de cereales cambiando el molde.
3. El alimento de grano extruido se transporta al secador para el tratamiento de secado, la humedad se pierde rápidamente, el sabor es más crujiente y la vida útil es más larga.
4. Agregue neblina de azúcar, chocolate, etc. a la línea de condimentos para modular los alimentos de cereales en otros sabores.
5. Realice de nuevo el proceso de secado para que se seque la neblina de azúcar de la superficie de los cereales.
6. Utilice una máquina de envasado para el envasado.

Los alimentos a base de cereales son muy populares ahora. Dominar el método de los cereales caseros le permite disfrutar de alimentos de desayuno rápidos y convenientes al precio más favorable. La fábrica utiliza tecnología de producción avanzada para producir cereales de mayor calidad.

La línea de producción de cereales tiene un alto grado de automatización, el material de acero inoxidable de grado alimenticio es resistente y duradero, con un tiempo de uso prolongado, tamaño

reducido, operación simple, precio bajo y rendimiento de alto costo. Es una línea de producción muy digna de la confianza de la mayoría de plantas procesadoras de alimentos.

La demanda de los consumidores promueve el desarrollo de la industria de procesamiento de alimentos. ¡Creo que en el futuro aparecerán alimentos más deliciosos, aportando colores más abundantes para nuestras vidas!