¿Cómo se hacen hojuelas de maíz con maíz fresco?

Introducción detallada :

Con el progreso de la tecnología, el desarrollo de los tiempos, la vida de las personas modernas es ca
más acelerada, el ejercicio físico habitual básico rara vez se debe prestar atención, la salud física a m
encuentra en un estado sub-saludable, cómo garantizar la salud tanto como ¿posible? Es fundamenta
disfrutar de un desayuno nutritivo y equilibrado, por eso los cereales para el desayuno son cada vez
importantes a los ojos de las personas, y los copos de maíz son cada vez más queridos por las person
Una característica destacada de los copos de maíz es que son ricos en carbohidratos complejos y fibr
dietética, como vitaminas y minerales, y pueden complementarse con cacao y azúcares, como miel y
Se puede comer directamente después de mezclarlo con bebidas funcionales como café, leche y yogu
También se puede consumir como tentempié dulce y crujiente.

¿Cómo se hacen hojuelas de maíz con maíz fresco?

El método simple de las hojuelas de maíz:

1, antes que nada, debes preparar un poco de maíz. El maíz debe secarse con anticipación y luego co
en granos de maíz.

2, luego todos los granos de maíz se triturarán en polvo. El polvo aquí debe ser un polvo fino, en luga
romperlo.

3, se habrá molido en el maíz en polvo en el recipiente y se habrá puesto un poco de agua para revol
para que se convierta en un estado antiadherente.

4, luego ponga la cantidad correcta de harina en el recipiente, luego ponga el agua de levadura. Esta
levadura es en realidad con polvo de hornear en el agua que se agita para formar el agua de levadur

5, luego la maicena y el almidón se integrarán completamente, se pellizcarán en la masa. La masa no
pegarse a las manos ni al recipiente para que la masa sea la mejor.

6: Deje la masa a un lado para que fermente durante media hora, luego pellizque la masa en un troz
pequeño, del tamaño de una tapa de botella, para que quede muy delgado.

7, luego enciende la sartén a quemar aceite, pone estas finas rodajas en la sartén, y fríe, aquí presta
a ponerlo en la sartén, no ponerlo en la sartén. Los copos de maíz son muy saludables.
8 Después de que la superficie del copo de maíz esté dorada, ya puedes sacarlo de la sartén para qu
de maíz quede muy dulce y crujiente para los niños.

La línea de producción de hojuelas de maíz es un equipo especial que se utiliza para hacer hojuelas d
su proceso de producción es muy avanzado. Cómo hacer que las hojuelas de maíz sepan mejor, más
nutritivas, es el requisito básico para que el proceso de las hojuelas de maíz mejore.
Los copos de maíz deben ser descascarados y desgerminados. Para lograr un uniforme de burbujas t
trituraremos el maíz en aproximadamente 60 partículas finas de malla, lo pulverizaremos en el modu
lo mezclaremos previamente con vapor, y luego en la granulación de maduración de la máquina de i
que se compara con el uso anterior de cocción al vapor, ahorrando tiempo, ahorro de espacio de pro
El grado de maduración es partículas uniformes muy consistentes, el producto es muy hermoso.
Después de que las partículas se enfrían, ingresan a la nueva prensa de tabletas. La prensa de tablet
adopta una temperatura constante enfriada por agua para que las partículas entren en la prensa de
para evitar el efecto de bloqueo de manera efectiva. La tecnología patentada de formación de tablet
varias etapas hace que la tableta sea más uniforme y de espesor uniforme. La línea de producción de
de maíz utiliza presión hidráulica para controlar el espesor del producto terminado, que es fácil de o
preciso y consistente en el control.
Después de que se forma la película, ingresa al horno de inflado de flujo de aire de alta temperatura
puede expandir completamente en aproximadamente dos minutos en el horno de flujo de aire de al
temperatura de 300 -320 . Las burbujas de la superficie son uniformes y el color forma un atractiv
dorado. Para hacer hojuelas de maíz de varios sabores, el proceso de pulverización consiste en rocia
diferentes materiales de sabor uniformemente sobre la superficie de las hojuelas de maíz infladas pa
formar hojuelas de maíz de diferentes sabores. Luego ingrese al horno de microondas para esteriliza

mientras se seca el revestimiento de la superficie.

Finalmente, ingrese a la etapa de empaque, en los principales supermercados, atractivos y nutritivos tortilla a la vista del público.

Lo anterior introdujo la producción manual de hojuelas de maíz y el procesamiento industrial de hoju maíz, respectivamente. Los amigos interesados pueden hacer hojuelas de maíz por sí mismos, comp hojuelas de maíz y comer más hojuelas de maíz también es un gran beneficio para el cuerpo.