

# Como você faz cereais em flocos de milho?

Introdução detalhada :

Como diz o ditado, "A comida é a chave do sucesso", e uma refeição deliciosa, nutritiva e saudável pode ser uma ótima maneira de abrir o apetite. A farinha de milho não é apenas deliciosa para pãezinhos e panquecas no vapor, mas também pode ser usada para lanches.

Como você faz cereais em flocos de milho?

Hoje, para compartilhar com vocês a prática do cereal de flocos de milho crocante, sem fritar, sem adicionar uma gota de água, de modo que o cereal de flocos de milho, mais gostoso do que as batatas fritas. Se você tem filhos ou adultos que gostam de comer batatas fritas em casa, pode experimentar este método que economiza combustível, é saudável, salgado e crocante.



Ingredientes: 80 g de farinha de milho, 40 g de farinha, 50 g de leite, sal, pimentão, pimenta preta moída e óleo.

Como fazer cereais crocantes de flocos de milho:

- 1: Despeje o amido de milho e a farinha em uma tigela grande. Amido de milho é milho moído em um pó muito fino, não amido, e a farinha é farinha comum.
- 2: Adicione uma pequena colher de sopa de pimentão na tigela de farinha, passe um pouco de pimenta preta moída, adicione dois goles de óleo de cozinha, adicione dois a três gramas de sal de cozinha e misture com uma colher.
- 3: Despeje o leite na tigela de amido de milho e misture bem com uma colher primeiro, mexendo o amido de milho até que não haja pó seco, em seguida, amasse bem com as mãos.

4: Pegue um pedaço maior de papel manteiga, coloque um pequeno pedaço de massa sobre ele, coloque o papel manteiga sobre a massa e abra a massa finamente com um rolo de massa. Quanto mais fino, melhor.  
5: Use uma faca para cortar levemente as bordas da massa enrolada e, em seguida, troque a faca por uma faca de dentes para cortar em pedaços pequenos.

6: Depois de cortar a forma, coloque a massa em uma assadeira e leve ao forno a 160 graus por 15 a 20 minutos.

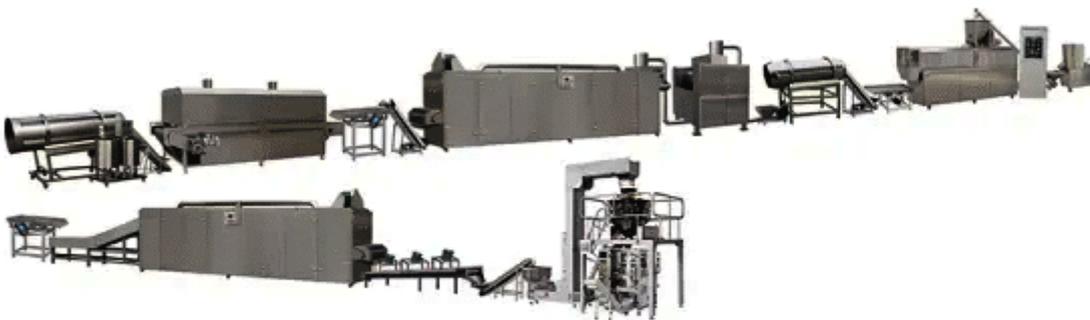
7: Asse até que os chips da tortilha estejam dourados e crocantes, depois retire e coma uma fatia, especialmente deliciosa e crocante.

Adendo.

1, adicione a farinha para tornar o fubá mais pegajoso, fácil de amassar até formar uma massa.

2, O pó de pimenta doce não é picante e pode adicionar um pouco de sabor aos flocos de milho, então as crianças ficarão bem se o comerem, então não se preocupe em ser picante. Você também pode adicionar um pouco de cebola em pó para deixar os flocos de milho mais perfumados.

3, tempo de cozimento, você precisa operar de acordo com a situação real porque o poder de fogo do forno é diferente, então o tempo de cozimento será diferente.



A linha de produção de flocos de milho pode produzir uma variedade de lanches de cereais matinais e comida instantânea com milho, arroz, aveia e outras farinhas e vitaminas de cereais e alguns outros nutrientes saudáveis como matérias-primas. Os cereais matinais estão disponíveis em diferentes formas como anéis, bolas, estrelas e palitos, e a linha de produção também pode produzir outros salgadinhos e produtos estufados. O equipamento de processamento de cereais Corn Flake é a linha multifuncional, que é a escolha para a produção de cereais matinais.

Vantagens da linha de produção de flocos de milho:

- 1 Design de cone de infusão exclusivo, descarga uniforme e pressão uniforme no ponto de descarga no molde.
- 2 Projeto racional da máquina de cereais matinais, alto grau de automação e controle de alta precisão.
- 3 Barril razoável e estrutura de resfriamento de parafuso e um dispositivo de aquecimento eficaz para garantir a precisão do controle de temperatura.
- 4 Adotando o conceito de design mais recente, a estrutura do parafuso e do cilindro foi devidamente aprimorada para garantir que o parafuso não seja aterrado no cilindro.
- 5 A configuração razoável do equipamento e o controle de processo alcançável garantem a produção de flocos de milho de cereais matinais nutritivos e crocantes de vários formatos e tamanhos.

A linha de produção de cereais em flocos de milho é uma linha de processamento totalmente automática projetada e desenvolvida combinando tecnologia europeia avançada. Seu design é inovador, resolve muitos problemas em comparação com equipamentos domésticos, como adesão de rolo de pressão, baixa capacidade de prensagem, baixa velocidade de moldagem, gosto ruim, etc. O processo de processamento científico pode manter a composição nutricional dos cereais. A linha de processamento pode não apenas reduzir custos, mas também melhorar a competitividade no mercado.