

Como você produz produtos de cereais?

Introdução detalhada :

Os cereais matinais tornaram-se um dos alimentos mais populares. Com suas características convenientes e nutritivas, são amplamente populares entre os consumidores. Você pode até vê-los em qualquer país do mundo, o suficiente para vê-los. Quão popular é.

Muitas pessoas querem saber como os alimentos à base de cereais são feitos. A seguir, daremos uma introdução detalhada, para que você possa ter uma compreensão mais abrangente desses alimentos à base de cereais.

Como você produz produtos de cereais?

Existem duas maneiras de fazer alimentos à base de cereais, uma é os cereais caseiros e a outra é a produção especializada de cereais na fábrica. Os cereais usam milho, arroz, aveia, sal, açúcar, etc. como principais matérias-primas e, a seguir, misturam as matérias-primas. A maturação por extrusão, secagem, tempero, resfriamento, embalagem e outros processos podem ser transformados em deliciosos alimentos à base de cereais.



Como fazer cereais caseiros:

Ao fazer cereais caseiros, você deve primeiro escolher matérias-primas de alta qualidade. Se você quiser fazer flocos de milho, use farinha de milho. Você também pode escolher outras farinhas de cereais, como farinha de trigo, farinha de aveia, etc.

Adicione a farinha de milho e outros ingredientes à tigela, em seguida, adicione a quantidade adequada de água, mexa uniformemente e leve à massa. O estado fino é o mais adequado. Pré-aqueça o forno e ao mesmo tempo espalhe uma camada de papel alumínio na assadeira e pincele com uma camada fina de óleo, em seguida despeje a massa na assadeira e espalhe-a em uma camada fina.

Em seguida, adicione água e mexa o fubá e outros ingredientes. Desta vez, será mais espesso. Adicione um pouco de água, misture na farinha de rosca e polvilhe na massa. Em seguida, leve ao

forno a 350 graus por cerca de 10 a 15 minutos.

Quando o tempo acabar, retire, quebre a massa em pedacinhos e leve ao forno novamente por cerca de 45 minutos, até dourar e ficar crocante.

Os cereais caseiros são simples e deliciosos. Se você quer um sabor mais rico, precisa comprar cereais produzidos em fábricas. Eles usam a avançada Linha de Produção de Cereais para a produção, que é de altíssima qualidade.



Como a fábrica produz flocos de milho?

1. Primeiro, adicione a quantidade certa de água às matérias-primas no misturador e misture-as uniformemente.
2. É transportado para uma extrusora para processamento e é extrudado sob alta temperatura e ambiente de alta pressão, e uma variedade de formatos diferentes de cereais podem ser produzidos mudando o molde.
3. O alimento de grãos extrudados é transportado para o secador para tratamento de secagem, a umidade é rapidamente perdida, o sabor é mais crocante e a vida útil é mais longa.
4. Adicione névoa de açúcar, chocolate, etc. à linha de temperos para modular os alimentos à base de cereais em outros sabores.
5. Execute novamente o processo de secagem, para que a névoa de açúcar na superfície do alimento à base de cereais possa secar.
6. Use uma máquina de empacotar para empacotar.

Os alimentos à base de cereais são muito populares agora. Dominar o método dos cereais caseiros permite que você desfrute de alimentos de café da manhã rápidos e convenientes pelo preço mais favorável. A fábrica usa tecnologia de produção avançada para produzir cereais de alta qualidade.

A **Linha de Produção de Cereais** tem um alto grau de automação, o material de aço inoxidável de grau alimentício é robusto e durável, com um longo tempo de uso, pegada pequena, operação simples, preço baixo e desempenho de alto custo. É uma linha de produção que merece a confiança da maioria das fábricas de processamento de alimentos.

A demanda do consumidor promove o desenvolvimento da indústria de processamento de alimentos. Acredito que no futuro surgirão comidas mais gostosas, trazendo cores mais abundantes para nossas vidas!