

# Como você faz flocos de milho com milho fresco?

Introdução detalhada :

Com o progresso da tecnologia, o desenvolvimento dos tempos, a vida das pessoas modernas está cada vez mais acelerada, o exercício físico usual básico raramente para prestar atenção, a saúde física está muitas vezes em um estado sub-saudável, como garantir a saúde tanto quanto possível? É essencial desfrutar de um café da manhã nutritivo e equilibrado, por isso os cereais matinais estão se tornando cada vez mais importantes aos olhos das pessoas e os flocos de milho são cada vez mais apreciados.

Uma característica proeminente dos flocos de milho é que eles são ricos em carboidratos complexos e fibras dietéticas, como vitaminas e minerais, e podem ser suplementados com cacau e açúcares, como mel e maltose. Pode ser consumido diretamente após ser misturado a bebidas funcionais como café, leite e sucos. Também pode ser consumido como um lanche doce e crocante.

Como você faz flocos de milho com milho fresco?



O método simples de flocos de milho:

- 1, em primeiro lugar, você deve preparar um pouco de milho. O milho deve ser seco com antecedência e, em seguida, transformado em grãos de milho.
- 2, todos os grãos de milho serão transformados em pó. O pó aqui deve ser um pó fino, ao invés de um pó grosso, pode ser.
- 3, terá sido moído no milho em pó no recipiente e coloque um pouco de água para mexê-lo para se tornar um estado antiaderente.
- 4, coloque a quantidade certa de farinha no recipiente e coloque a água do fermento. Esta água de fermento é na verdade com fermento em pó na água mexida para formar a água de fermento.
- 5, então o amido de milho e o amido estarão totalmente integrados, e serão prensados na massa. A massa não deve grudar nas mãos nem na bacia para que fique da melhor maneira.
- 6: Coloque a massa de lado para fermentar por meia hora, em seguida, prenda a massa em um pedaço de papel pequeno, do tamanho de uma tampa de garrafa, para ficar bem fino.

7, depois liga a frigideira para queimar o azeite, coloca essas rodelas finas na frigideira, e frite, aqui precisa ter atenção para colocar na frigideira, não coloque na frigideira. Os flocos de milho são muito saudáveis.

8 Depois que a superfície do floco de milho estiver dourada, você pode retirá-lo da panela para que o milho fique bem doce e crocante para as crianças.



A Linha de Produção de Flocos de Milho é um equipamento especial utilizado para a fabricação de flocos de milho, e seu processo de produção é bastante avançado. Como fazer com que os flocos de milho tenham sabor melhor e mais nutritivo é o requisito básico para que o processo de flocos de milho melhore. Os flocos de milho devem ser descascados e o milho desgerminado. Para uniformizar a bolha tardia, esmagaremos o milho em partículas finas de cerca de 60 mesh, pó no modulador e vapor pré-misturado em seguida, na granulação de maturação da máquina de sopro, que é comparada ao uso anterior de cozimento a vapor, economizando tempo, economizando espaço de produção. O grau de maturação é altamente consistente, partículas uniformes, o produto é muito bonito.

Depois que as partículas são resfriadas, elas entram na nova prensa de comprimidos. A prensa de comprimidos adota uma temperatura constante resfriada por água para que as partículas entrem na prensa de comprimidos para evitar o efeito de bloqueio de forma eficaz. A tecnologia patenteada de comprimidos em vários estágios torna o comprimido mais uniforme e uniforme em espessura. A linha de produção de flocos de milho usa pressão hidráulica para controlar a espessura do produto acabado, que é fácil de controlar e preciso, além de controle consistente.

Depois que o filme é formado, ele entra no forno de sopro com fluxo de ar de alta temperatura e por fim totalmente expandido em cerca de dois minutos no forno de fluxo de ar de alta temperatura de 300°C. As bolhas superficiais são uniformes e a cor forma um atraente amarelo dourado. Para fazer flocos de milho de vários sabores, o processo de pulverização consiste em pulverizar materiais de diferentes sabores uniformemente na superfície dos flocos de milho tufados para formar flocos de milho de diferentes sabores. Em seguida, entre no forno de micro-ondas para esterilizar enquanto seca o revestimento da superfície.

Finalmente, entre na fase de embalagem, nos grandes supermercados, atrativos e nutritivos chips de milho chegaram aos olhos do público.

O anterior introduziu a produção manual de flocos de milho e o processamento industrial de flocos de milho e respectivamente. Amigos interessados podem fazer flocos de milho sozinhos, comprar alguns flocos de milho e comer mais flocos de milho também é um grande benefício para o corpo.