

Palomitas de maíz, el querido de la familia del maíz.



El maíz tiene una gran capacidad de adaptación al medio ambiente y tiene las características de tolerancia a la sequía, tolerancia al frío, mala tolerancia, fácil plantación en zonas montañosas y suelos arenosos. Es más adaptable que el arroz y el trigo tradicionales en China. Sin embargo, cuando el maíz de la dinastía Ming se introdujo por primera vez en China, nadie prestó atención al cultivo del maíz, e incluso solo sirvió como jardinero.

[máquina de secado por microondas](#)

En la dinastía Qing, aunque los gobernantes alentaban la restauración de la producción, les preocupaba que los campesinos vivieran en las montañas y se convirtieran en peligros sociales ocultos. En repetidas ocasiones ordenaron la prohibición del cultivo de maíz. Por lo tanto, el maíz, un cultivo altamente adaptable con alto rendimiento, nunca ha jugado un papel en la sociedad feudal de China. [Maquina de palomitas de maiz](#)

Las palomitas, de hecho, son palomitas de maíz, también llamadas Shibuya en China, y Sichuan se llama Shibuya. Las palomitas de maíz saben bien, son dulces, crujientes y crujientes, con un poco de dulzura, incluso si los dientes no son lo suficientemente buenos para comer. Cuando se originaron las palomitas de maíz, nadie lo sabe, pero no hay duda de que las palomitas de maíz deben originarse en el campo. Se dice que antes del surgimiento de la flor de Shibuya, los aldeanos fueron a las montañas para plantar terrenos baldíos y plantaron arroz con flores secas.

La llamada flor de arroz consiste en revolver el arroz constantemente, de modo que los granos de arroz se abulten. Subiendo la montaña para abrir un terreno baldío, después de unos días de caminata, ponga la flor de arroz en una bolsa de tela y llévela a la montaña. Cuando tenga hambre, comerá arroz para satisfacer su hambre. Más tarde, los aldeanos

usaron aceite y granos de maíz fritos para hacer flores de Shibuya. Se sentían mejor que las flores de arroz. Uno era incienso y el otro tenía hambre. Por lo tanto, Shibuya reemplazó el arroz, que era popular en las vastas áreas rurales.

Máquina de palomitas de maíz al vapor para ventas móviles.

Poco a poco, apareció la máquina de palomitas de maíz. Ya fuera un país o una ciudad que portaba una máquina de este tipo, fue acogida por todo el mundo. Use la máquina de palomitas de maíz para batir el arroz, el maíz, la soya, etc., y ponga un frijol en el horno. En poco tiempo saldrá con una fragante flor de arroz. Puede probar el sabor dulce sin gastar mucho dinero, haciendo que las palomitas de maíz sean buenas y jóvenes. Snacks

La máquina de palomitas de maíz pasada de moda es una palomitas de maíz convertidor. El maíz se coloca en él para calentar, de modo que el maíz está a alta temperatura y alta presión, la temperatura en la olla aumenta continuamente, y la presión del gas en la olla también aumenta continuamente. Cuando la temperatura aumenta hasta cierto punto, los granos de arroz se ablandarán gradualmente, y la mayor parte del agua en los granos de arroz se convertirá en vapor de agua.

Debido a la temperatura más alta, la presión del vapor de agua es grande, lo que hace que el arroz ablandado se expanda. Pero en este momento, la presión dentro y fuera de los granos de arroz es equilibrada, por lo que los granos de arroz no estallarán en la olla. Luego se escucha un golpe fuerte, se abre la cubierta de la máquina, el maíz se libera repentinamente a una temperatura y presión normales, el gas en la olla se expande rápidamente y la presión se reduce rápidamente, lo que hace que la diferencia de presión entre el interior y el exterior del grano de maíz se haga más grande, dando como resultado granos de maíz. El vapor de agua a alta presión también se expande rápidamente, y los granos de maíz se abren instantáneamente, lo que se convierte en palomitas de maíz.

Los convertidores de tipo de calle son relativamente atrasados. La olla contiene plomo. Cuando se calienta a alta presión, una cierta cantidad de plomo en la olla se derretirá, y parte del plomo se convertirá en vapor y vapores de plomo, contaminando las materias primas.

Especialmente en el último momento de "", es más probable que el plomo se absorba en las flores sueltas de arroz, y el organismo absorbe el plomo, lo que dañará los sistemas nervioso, hematopoyético y digestivo, y es propenso a la intoxicación crónica por plomo.

La mayoría de las palomitas de maíz son palomitas de maíz que se han soplado al estallar el maíz. El contenedor de procesamiento ya no es un "convertidor" temprano, por lo que evita el daño causado por el plomo. Pero ahora, al hacer

palomitas de maíz, para hacerlas más atractivas, agregará margarina, incluso sabores, pigmentos, etc., que traerán energía extra y ácidos grasos trans. Por supuesto, muchas palomitas de maíz de alto grado se procesarán con ácidos grasos no trans, como el aceite de coco y el aceite de palma, para que las palomitas de maíz sean deliciosas y nutritivas.