

# 信阳自动恒温烧饼炉 顺达机械厂家值得信赖

产品名称	信阳自动恒温烧饼炉 顺达机械厂家值得信赖
公司名称	虞城县顺达厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县黄冢乡付大庄村
联系电话	15518655767 15518655767

## 产品详情

将热水倒入已加盐的中筋面粉 并用筷子快速搅拌烫面团 放凉至不烫手的温度加猪油再揉匀 醒面15分钟后 再把烫面团撒成长方型约25x35cm 均匀抹上油酥 再卷成一长条型的大面团，用手扭转分成8等份 要小心捏好每一个小面团两端开口处 不要让油酥漏出来 用保鲜膜盖好 醒面15分钟后 开始撒开每一段小面团 三折 换个方向 再撒开 三折后 再醒面15钟，将折好的面团一面喷水 来沾满芝麻 有芝麻的这一面朝上 撒成长方型 放进已经预热好220度的烤箱，烤约15分钟 表面呈金黄色泽 即可享用多层次酥脆的芝麻烧饼了。

准备一个面盆，放入面粉300g，自动恒温烧饼炉价格，酵母3g，白糖半勺，用35以下的温水倒入搅拌至棉絮状，下手揉面(这个时候揉面不会很粘手)。揉成光滑柔软的面团，面团太硬会影响口感，如果面团一下子揉不光滑，可以醒发10分钟再揉面，面团会很光滑。用保鲜膜盖好，放在温暖的地方，将面团密封醒发至两倍大小。醒发好的面团用手按压不会回弹，拉开会有很多“蜂窝”，就说明发酵好。趁着发酵间隙，将芝麻油倒入碗中，加入芝麻酱，自动恒温烧饼炉多少钱一台，用盐和胡椒搅拌均匀，不仅简单方便，还美味酥脆。

面粉中加酵母，先搅拌一下，再打入鸡蛋。用鸡蛋和面做出的烧饼，烙好后，自动恒温烧饼炉多少钱，皮格外的酥，里格外的软，信阳自动恒温烧饼炉，吃起来格外的香，好吃胜过面包。用筷子将鸡蛋与面粉搅拌成大面絮，再下手揉成面团。面团揉好，盖上湿布或保鲜膜，放温暖地方发酵，待面团发酵2倍大小，里面布满大蜂窝后再使用。发酵面团期间，我们做个油酥。取一小碗，里面放两汤匙干面粉，再加5克盐，一点点黑胡椒粉，烧一点热油，浇到上面，搅拌成油酥面糊，搅起呈这种顺滑的条状流下，不稀也不稠的状态。将大面团从面盆中转移到面板上，擀开成近似长方形的面片，将油酥淋到上面，用勺子背部抹均匀。

信阳自动恒温烧饼炉-顺达机械厂家值得信赖由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂是从事“烧饼炉,旋转烧饼炉,燃气烧饼炉,煎包锅”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好

的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：焦经理。同时本公司还是从事水煎包锅，煎包锅，包子锅的厂家，欢迎来电咨询。