

全自动槽子糕机厂家 槽子糕机厂家 邢台增益食品机械

产品名称	全自动槽子糕机厂家 槽子糕机厂家 邢台增益食品机械
公司名称	宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市丰台区中福丽宫品牌基地
联系电话	13930910367 13930910367

产品详情

槽子糕机如何做无水蛋糕

1、一般无水蛋糕是全蛋法制作的，工艺过程是：全蛋+糖打发，槽子糕机厂家，+面粉拌匀，入模烘焙戚风蛋糕是分蛋法：蛋白+糖打发成蛋白糊，水+油拌匀+面粉拌匀+蛋黄拌匀成面糊，然后两种糊混合均匀，入模烘焙。相对于无蛋蛋糕，戚风含水量更高，面粉用量更少，所以戚风更加柔软，松发、且湿润。

2、这个原因比较复杂，从配方角度讲干湿不平衡（配方有问题），材料不新鲜，打发蛋白操作不当，混合面糊手法不当，过度烘烤等，都会导致蛋糕组织不好，全自动槽子糕机厂家，或者更严重的失败。

3、选择一个合适的配方，老式槽子糕机厂家，推荐配方：

蛋白5个糖90的水 / 牛奶50g色拉油50g糖10g低筋粉（普通面粉：玉米淀粉 = 4：1）100g蛋黄5个，这个配方鸡蛋：糖：面粉：（水+油）= 2：1：1：1非常简洁。

槽子糕机的特点

1：抹盘制作整盘蛋糕。

2：可位移充填制作方条型蛋糕。

3：充填滚轮采用食品级硅胶圆形齿轮，可降低蛋糕面糊的消泡情形。

4：可对plc进行编程和控制，可选择单人操作或连续操作来配合生产线。

5：机身采用不锈钢板材设计，易清洁，不腐蚀，安全卫生，，全自动槽子糕机厂家，符合食品级标准要求。

6：输送带下装有接屑盒及刮板，可有效处理残留在输送带上的面糊。

用槽子糕机做无水蛋糕的注意事项

(1) 鸡蛋必须要新鲜的，那么需要往蛋清中加入1-3滴的白醋，使用蛋清+糖更容易打发。

(2) 蛋清和蛋黄分离要干净，不然会影响蛋白的打发，或者说像这样少量的一个配方，可能直接打不到细腻的状态，蛋糕组织肯定不行了，

(3) 打蛋白缸或盆里不能有油或油渍，这跟蛋清有蛋黄的效果差不多的。

全自动槽子糕机厂家-槽子糕机厂家-邢台增益食品机械由宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）提供。宁晋县增益食品机械厂（北京分公司）是从事“食品机械 蜂蜜槽子糕机 槽子糕设备 技术研发 配方”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：牛先生。