

家用全自动煎饼机 泰安鑫华煎饼机厂 家用全自动煎饼机厂家

产品名称	家用全自动煎饼机 泰安鑫华煎饼机厂 家用全自动煎饼机厂家
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

产品详情

煎饼的做法 ——泰安鑫华煎饼机

煎饼的做法

材料 面粉，盐，小香葱碎，水

- 做法 1、面粉加盐加水搅拌成面糊，稀稠可以自己掌握，稠点的做出来就厚一些，稀点的做出来就薄一点。我喜欢在面糊里加上一些小葱啊或者芹菜之类的好看还好吃。当然不放菜也是可以的，反正煎饼里面还要卷菜的。
- 2、平底锅内刷薄油一层，将面糊用勺子舀进锅里，用刮板将面糊刮成圆形，尽量要均匀一些。
- 3、看着表面的面糊已经变色就可以翻面了，家用全自动煎饼机厂家，翻面后再稍稍煎一分钟左右即可。
- 4、煎饼做好了，在卷上自己喜欢的菜就可以吃了，比如土豆丝，炒鸡蛋，凉拌黄瓜丝等等，自己喜欢的菜就行。

全自动煎饼机使用说明

泰安鑫华煎饼机是一家生产全自动煎饼机生产厂家，拥有现代化的生产管理和技术管理体系，完善的售后服务体系，家用全自动煎饼机技术视频，保证了产品的质量。想了解更多关于全自动煎饼机的信息？请点击[全自动煎饼机](#) 现在全自动煎饼机因其高xiao快捷的操作性能，已经被广泛使用。为了提高煎饼的产量和质量，在使用全自动煎饼机的时候应注意哪些安全操作事项呢？具体应该如何进行操作呢？

下面鑫华给大家讲解一下全自动煎饼机的操作规程：

一：检查润滑：链条、链轮、瓦座、蜗轮等磨擦部件，每班检查加油一次，蜗轮要始终浸在油里。

二：铺匀炉堂：柴和煤要铺匀压实。

三：主机开机：机检查鳌子转动方向是否一致。查看主机是否有妨碍生产的异常。
检查炉堂、挡板、烟带、主链轮、地基等是否会使机器运转动力降低。点炉：点火要前后一起点着，煤才着的均匀，想使之热的地方，可以先着。调火时，用压火、拉火或调的方法使火均匀。

四：清理鳌面：新机使用前，应用钢丝刷打掉油漆，用砂布打去刀纹尖之间毛刺即可；新机刚生产完后可用钢丝刷、砂布轻打鳌面，不可伤到鳌面，否则鳌面就会老化，家用全自动煎饼机，寿命减短。

五：擦油：用轻质食用油擦，少擦、擦匀。新机擦油要多擦，慢靠三次以上，但不可靠焦。

六：磨浆、配糊：面粉一般配料：十斤面粉加十八斤清水加食用碳酸氢铵1两或1两半左右。白面要防止出面筋，家用全自动煎饼机大全，水中先配添加剂再加面，再搅拌，三分钟后拌匀磨浆。和糊原则：“先稠后稀”，发酵和添加剂要先少后多。添加剂要根据气温的高低增减用量：气温高则减少、低则增加。

七：试鳌上糊：面擦油和温度尽量达到前、中、后基本均匀，不滑不扒。油大的地方用干布横匀到油少的地方。火候不匀用第5项介绍的调火方法调火。用舀子盛糊子在调火同时试鳌，并试验各种温度、不同稠度、加数量不同的添加剂或发酵程度不同时生产煎饼的效果；以蜂窝泡点多少，判断是否需要上鳌。蜂窝泡点均匀是为合适，否则不能上鳌。

八：揭凉叠：黄色煎饼适合热叠，不要提凉，叠时不能摁实，应开口朝上立排散热。白薄软煎饼应揭凉使饼干温均匀为好。注意：叠煎饼时一定正面的光滑面朝外。黄色煎饼才是流行产品。

九：工作结束：出炉内余火，用水浇灭。
用鳌面降温到50度时，才可以停机。否则引起鳌面变形。取出刀具和斗子清理。

泰安鑫华煎饼机制造厂生产制造的煎饼机品类齐全，各种型号电动、手动煎饼机，可用散煤、块煤、蜂窝煤、木柴、液化气和电加热等多种加热方式，欢迎致电咨询15550899776（刘经理），我公司制作煎饼机使用的鳌子质量，常年供货给大小煎饼机制造商，售后有保证。鑫华煎饼机电动有减速机传动和皮带传动二种方式，供客户选择。长期供应各种型号的手工，电动山东大煎饼机，有烧蜂窝煤的，有烧液化气，有烧电的，自动刮糊的。我公司开发生产的全自动煎饼机，全程操作简单省时省力，收到广大客户的一致好评。泰安鑫华煎饼机制造厂主要以生产销售各种规格型号的山东煎饼机系列/煎饼果子机（有烧煤的，烧电的，烧气的，电转的，手转的，鳌子直径从40CM--120CM）。

家用全自动煎饼机-泰安鑫华煎饼机厂-家用全自动煎饼机厂家由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。泰安鑫华煎饼机制造厂为客户提供“全自动煎饼机,自动煎饼机,电动煎饼机,燃气煎饼机,燃煤煎饼机”等业务，公司拥有“鑫华煎饼机”等品牌，专注于机械加工等行业。，在山东省泰安市岱岳区范镇范西村的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。