

顺达厨具节能环保 新式燃气烤饼炉厂 信阳新式燃气烤饼炉

产品名称	顺达厨具节能环保 新式燃气烤饼炉厂 信阳新式燃气烤饼炉
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

加入1g的盐、生抽、醋、鸡粉、白糖和少许香油。搅拌均匀成碗汁儿就可以了。把黄瓜丝、胡萝卜丝和鸡蛋丝放入碗中，倒入调好的麻酱汁儿，新式燃气烤饼炉生产厂家，搅拌均匀就可以了。再撒点儿香菜和白芝麻。搅一搅，闻着都好香，生抽、鸡粉之类的本身就有咸味儿，所以盐要少加一些。可以加入任意自己喜欢的配菜。麻酱花卷面粉300克酵母3克麻酱适量香油适量盐适量，酵母用温水化开，信阳新式燃气烤饼炉，倒入面粉中和成软硬适中的面团。放置温暖处发酵好。芝麻酱用香油调开，加盐搅匀。发面团放置案板上揉均匀，按扁。

将皮面粉倒在案板上，开个空心粉墙，加入白糖、油、水混合搅匀，柔成面团，新式燃气烤饼炉厂，用保鲜膜盖好松弛30分钟油酥面粉加入猪油，搓油酥，松弛好皮后，分成20个小面团，皮包入油酥，口朝下，擀长，再卷起，用保鲜膜盖住再松弛10分钟，再擀长，卷起，盖住松弛（重复两次）再次擀长，用喷壶喷些水，沾上芝麻，放入烤盘即可，放入预热好的烤箱烘烤（倒数第二层，如图所示），上火180度，下火150度，烤35分钟，因为过程中有反复卷起来再擀开，所以烤后会鼓起来，像卷好的样子，不用手动卷的哦

面粉中加上水和盐，再加上点白糖和酵母粉，用手揉成一个光滑的面团，盖上保鲜膜醒发面团，新式燃气烤饼炉厂家，另外准备300克的面粉和150克玉米油；将其混合均匀成油酥，待将面团醒发好后，面团和油酥分别分成2等份，萝卜擦丝加上点盐揉搓挤出水，加上葱花、玉米油搅拌均匀；取一份面团擀成饼胚，放入一个油酥，将收口捏紧，按扁后，用擀面杖擀成长方形，折成三折，再次擀成长方形，从一边卷起，分成10等份；取一份按扁后擀成圆饼，放入萝卜丝馅，如同包包子一般捏好，再次按扁，擀成圆饼，表面刷上点水，再粘裹上白芝麻，粘裹均匀；烤箱事先预热200度，放入做好的烧饼，差不多20分钟，烧饼就烤好了，出炉。

顺达厨具节能环保(图)-新式燃气烤饼炉厂-信阳新式燃气烤饼炉由虞城县顺达厨具厂提供。顺达厨具节能

环保(图)-新式燃气烤饼炉厂-信阳新式燃气烤饼炉是虞城县顺达厨具厂今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：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。