

老式蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家 增益机械厂

产品名称	老式蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家 增益机械厂
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

槽子糕机能制作出不同口味的槽子糕

蛋糕机成型机仿手工操作工业，操作简便，安全卫生，辽宁蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家，自成一體，耗电省、产量高，省工省时，可取代几十个劳动力，产品成型好，压块实，运输不易碎，吃时口感好，不油腻。湿性发泡 - 蛋白或鲜奶油打起泡后加糖搅拌至有纹路且雪白光滑状，勾起时有弹性挺立但尾端稍弯曲。

干性发泡 - 蛋白或鲜奶油打起泡后加糖搅拌至纹路明显且雪白光滑，勾起时有弹性而尾端挺直。

槽子糕机的注料方式

槽子糕机其结构简单合理、操作简单、调节容易、拆装和清洗方便。该设备有注料量调节手柄、注料速度可任意调节，注料精度高，只需一人操作；连续自动注糊和脚踏注糊，两种注料方式可随意切换。可根据客户需求定制加工（定制出料头的个数），可增加输送带来实现全自动化生产。全部使用快装接头，拆洗更便捷。气物料接触部分均采用不锈钢304制成，符合食品安全要求。该类设备特别适合中小型食品企业、蛋糕房、面包房、小作坊和刚刚创业的个体生产者等蛋糕、面糊类食品的注料使用。

老式蛋糕机烘烤温度对蛋糕的影响?

老式蛋糕机烘烤的温对所烤蛋糕的质量影响很大。温太低，烤出的蛋糕顶部会下陷，内部较粗糙；烤制温太高，则蛋糕顶部隆起，中央部分容易裂开，四边向里收缩，糕体较硬。通常烤制温以180 -220 为。烘烤时间对所烤蛋糕质量影响也很大。正常情况下，烤制时间为30分钟左右。如时间短，则内部发黏，不熟；如时间长，老式蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家，则易干燥，四周硬脆。烘烤时间应依据制品的大小和厚薄来进行决定，同时可依据配方中糖的含量灵活进行调节。含糖高，温稍低，时间长；含糖量低，温则稍高，时间长。

出炉前，应鉴别蛋糕成熟与否，比如观察蛋糕表的颜色，以判断生熟。用手在蛋糕上轻轻一，松手后可复原，表示已烤熟，不能复原，则表示还没有烤熟。还有一种更直接的办法，是用一根细的竹签插入蛋糕中心，然后拔出，若竹签上很光滑，没有蛋糊，表示蛋糕已熟透；若竹签上粘有蛋糊，则表示蛋糕还没熟。如没有熟透，全自动蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家，需继续烘烤，直到烤熟为止。

如检验蛋糕已熟透，则可以从炉中取出，从模具中取出，将海绵蛋糕立即翻过来，放在蛋糕架上，使正朝下，使之冷透，老式蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家，然后包装。蛋糕冷却有两种方法，一种是自然冷却，冷却时应少制品搬动，制品与制品之间应保持一定的距离，制品不宜叠放。另一种是风冷，吹风时不应直接吹，防止制品表结皮。为了保持制品的新鲜，可将蛋糕放在2 -10 的冰箱里冷藏。

老式蜂蜜槽子糕搅拌机生产厂家- 增益机械厂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）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，增益食品机械厂一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：牛先生。