

# 新疆馕饼大型成型机服务为先「在线咨询」

产品名称	新疆馕饼大型成型机服务为先「在线咨询」
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：任县德源机械厂

制作方法选用高筋面粉加水及少量的油和盐，然后糅合起劲成软面团，饧置约30分钟后揪剂（每千克面粉出10个），再逐个揉拉成长薄条，抹一层香油，撒适量椒盐，随后卷起来，立置案上按成饼状，再用擀面杖擀成圆形，制成生面坯。将面坯置炉口烙板上，烘焙定型并变色变硬后，再靠立在烙板下面的炉口内壁，直到烘烤熟。以上说明就是白吉模的正宗制法、和面的配方为：面粉5千克，水2.5千克，盐20克，油100克。

下剂，70克一个，十一个馍，切开的面剂面上有细小孔是好的，每个面剂都用手揉一遍，3将揉好的面团搓成纺锤状，二头细，中间粗。

揉好的条擀成片，(这里打馍师傅还要把面甩出去挺长，擀面棍敲的啪啪地)在家只须擀开，顺势卷起，把面头压在底下即可。

这是卷好的面团，擀成6毫米厚的圆，不能太薄，(打馍师付做有10毫米厚)，用手捏着面饼转一圈，厚得地方捏薄点，双手把饼拢一下，尽量圆一点，好看嘛！

温县古面坊传统烧饼是历史悠久的传统面点之一，历史无法考证，烧饼使用的是农村常用老面，又名肥面、酵面起发，起发后再次接面再次起发，起发后就可以揪剂子，新疆馕饼大型成型机，然后把剂子反复揉，把剂子揉的光滑后，再把剂子分出三分之一沾香料油（食用油、花椒粉、食用盐配制），大剂子擀开把沾香料油的小剂子包在大剂子里面，然后用刀开花，把开花的剂子研心。好了就可以上炉烤制了大约20分钟就可以出炉了，出炉后用白糖熬制的糖浆表面刷一层面，撒一层炒制的芝麻就可以了。我们这里结婚前订婚、小孩子报喜送烧饼作为点心，古面坊的烧饼纯手工制作，劲道有嚼头，好吃的不得了。

新疆馕饼大型成型机服务为先「在线咨询」由任县德源机械厂提供。“布袋馍机器，白吉馍机，月亮馍机，荷叶夹机，烧饼成型机”选择任县德源机械厂，公司位于：河北省邢台市任县邢湾镇穆口村，多年来，德源机械坚持为客户提供好的服务，联系人：张经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。德源机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。