

三门峡烧饼机厂家价格 顺达厨具节能省气 全自动烧饼机厂家价格

产品名称	三门峡烧饼机厂家价格 顺达厨具节能省气 全自动烧饼机厂家价格
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

揉成面团，放入温水锅中发酵（冬天水浴发酵法），夏天常温发酵即可，做光饼用的面要比馒头包子面更软，所以水的比例要比平时和面多一点，做出来的饼皮才不会太干又香又脆的鲜肉光饼，发酵成2倍大，用手指戳到底没有回缩就发好了又香又脆的鲜肉光饼，分割成10份每个40克左右，盖上保鲜膜静置10分钟，褶皱面朝下，用手压平又香又脆的鲜肉光饼，旋转烧饼机厂家价格，在用手轻轻的拉扯成想要的大小，压平整就行。手比擀面杖好用，因为擀面杖会把肉馅擀到边上跑了。

将中筋粉、白糖和酵母混合，加入温水，用蛋抽搅拌均匀，盖保鲜膜，静置半小时，在20克面粉中加入盐、五香粉和胡椒粉，混合均匀，浇入热油，搅拌均匀，备用，醒发好的面糊大约是原先的两倍大。在台面上放多一些面粉，将面糊放在面粉中，用手将四周的面糊往中间拢。翻面，三门峡烧饼机厂家价格，用擀面杖擀成大约半厘米厚，表面抹油酥，卷起，尽量卷，全自动烧饼机厂家价格，将每份拉长，三折，表面刷少许水，放入芝麻盘里，轻轻按压，表面刷适量水，翻面沾芝麻，不粘锅里放适量油，将饼坯放入锅里，小火煎，底部上色后翻面，小火煎两面反复煎至上色均匀。

制作烧饼的天晚上，将面粉1kg用摄氏七八十度的热水500L，夏季用50 热水拌和，摊凉微温，20C左右，夏季凉透时加酵种揉匀，盖棉被发酵。当天早晨另用面粉1.2kg加550g热水，温度同上拌和，稍凉再与已发好的面团揉和，静置1小时后待用。将面粉2.75kg置放盆内，商用烧饼机厂家价格，用熟猪油拌和成油酥待用。将芝麻用冷水淘净，去皮，倒入热锅中，炒至芝麻起鼓呈金黄色时出锅，摊到大匾内待用。将猪板油去膜，切成0.4cm见方的丁。把香葱洗净去根切成细末，取其400g外加猪板油丁和精盐60g拌匀。将1.5kg油酥面加上葱末600g和精盐90g和匀。

三门峡烧饼机厂家价格-顺达厨具节能省气-全自动烧饼机厂家价格由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂位于虞城县黄冢乡付大庄村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前顺达在炊事、烘焙设备中享有良好的声誉。顺达取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。顺达全

体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。