

蒸笼布纺织厂 史泽纺织公司 陕西蒸笼布

产品名称	蒸笼布纺织厂 史泽纺织公司 陕西蒸笼布
公司名称	保定市清苑区史泽纺织厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区
联系电话	15720086433

产品详情

蒸笼布的七大特点蒸笼布特点

- 一：全棉材料，安全卫生。
- 二：环保，蒸笼布厂家，无刺激，无甲醛，无荧光，笼屉布支持订做，健康有保障。
- 三：精致 工艺考究，笼屉布品质高尚，精工细作，设计简洁，笼屉布，便于使用。
- 四：耐用 四线锁边，持久耐用；可反复使用，使用寿命更长。
- 五：方便 容易折叠，笼屉布，不占用空间。
- 六：不粘连 特殊工艺设计，利于所蒸食物与笼屉不粘连。
- 七：耐高温 纯棉具有吸水性，蒸笼布含水量加大会具备有更高的耐热性。

史泽纺织厂主营：豆制品用布，树木移植包根布，纱布，尿布，笼屉布，等一系列棉纱织布/涤棉织布/混纺织布.

欢迎各界有关布的老板来我厂参观，指导。

蒸馒头的做法

- 1：提前将蒸笼布清洗

- 2.将酵母和白糖放入面粉中
- 3.用筷子将它们搅拌均匀
- 4.一点一点加入清水
- 5.搅成大的棉絮状，并没有干粉
- 6.揉成面团，圆形蒸笼布，盖保鲜膜放温暖处发酵
- 7.面团发至两倍大，用手按压无回缩
- 8.并且面团撕开有大的蜂窝状，就是发好了
- 9.面案上撒干粉，将面团揉至光滑
- 10.用擀面杖擀开，给面团排气
- 11.将两边折回来
- 12.再将上下折起，蒸笼布纺织厂，再次擀开，重复这个步骤三次
- 13.将面团分成均匀的小剂子（我这块面共800克，我分成每个66克的12个）
- 14.取一个剂子，用右手手掌揉，陕西蒸笼布，左手手指配合往里整面，
- 15.收口朝下
- 16.两手一前一后搓，将面剂子搓成椭圆形
- 17.依次做好，放蒸笼里，每个馒头之间要空开些距离，进行二次发酵.
- 18.将我们清洗好的蒸笼布在蒸笼里铺平。
- 19.二十分钟后，馒头剂子明显变大，可以上锅蒸了
- 20.大火蒸二十分钟，关火，再虚蒸三分钟，就好了

蒸笼布主要用于蒸馒头、饺子、包子、窝窝头、烧麦、花卷、粘糕等，直接放在蒸笼里馒头和包子的底部就会粘在蒸笼上，有了蒸笼布就可以避免和蒸笼粘连和不熟发硬的现象。同时本产品也可用于做豆腐、过滤自制米酒等。做米酒、酒糟的必备纱布！是厨房的好帮手必备用品。

史泽纺织厂生产蒸笼布，可以按客户需求印字，欢迎订购！！

蒸笼布纺织厂-史泽纺织公司-陕西蒸笼布由保定市清苑区史泽纺织厂提供。保定市清苑区史泽纺织厂拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事豆腐布，哪里卖豆腐布，豆腐布厂家的厂家，欢迎来电咨询。

