

# 全自动汤圆馅压馅机 元宵馅压块机一人可操作

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 全自动汤圆馅压馅机 元宵馅压块机一人可操作           |
| 公司名称 | 商丘福通机械设备有限公司                    |
| 价格   | 50000.00/台                      |
| 规格参数 | 种类:压馅机<br>材质:不锈钢<br>售后:保修一年终身维修 |
| 公司地址 | 金桥路与永新路交叉口                      |
| 联系电话 | 17603703613 17603703613         |

## 产品详情

全自动汤圆馅压馅机 元宵馅压块机一人可操作

- 1.元宵馅机器操作简单，采用傻瓜式操作，一人操作即可
- 2.机器厚薄可调，需要的压力大小可调（松紧度）
- 3.机器尺寸、大小、花纹和形状都可按照客户要求定做 4.这个还可做夹心，分层。
- 5.设备产量大，大大节省人工数量，可省去10个人工左右，节省成本，增加市场竞争力

能够根据要求定做形状和尺寸、厚度是能够调节的（决定产品的克重）。压力也能调，大压力能调到数吨。松紧度根据需要自己设定，厚度也可以调节，根据自己的组要产品的情况设定。

用料：蜜饯30克、核桃仁50克、花生50克、红糖250克、黑芝麻30克、陈皮2块、猪油100ml。

- 1、将核桃仁和陈皮一起放入干净无油的锅中，用小火焙出香味，要保持不停的翻炒，防止变糊。
- 2、核桃焙香后盛出，放入花生仁也焙出香味，然后使其自然晾凉，剥去外层红皮。
- 3、将红糖切碎（如果直接用粉末状的红糖，这一步可以省略），蜜饯切碎后混合在一起。
- 4、花生、核桃、陈皮、黑芝麻分别舂成粉末状。
- 5、猪油放在火上用微火烧至溶化，然后倒入馅料中，用手拌匀后轻轻捏成圆球，即成元宵馅。

6、元宵粉用温水和成面团，然后包上馅料，捏紧搓圆。放入开水中，用中火煮至元宵浮起、膨胀即可。