

# 全自动元宵馅压块机设备 UPE模具元宵汤圆馅料成型机械

产品名称	全自动元宵馅压块机设备 UPE模具元宵汤圆馅料成型机械
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	50000.00/台
规格参数	种类:元宵馅成型机 元宵馅压块 售后:一年保修(终身维修) 产地:河南商丘
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

## 产品详情

全自动元宵馅压块机设备 UPE模具元宵汤圆馅料成型机械

元宵馅的制作方法：

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。