索爱30CM饼铛 烙饼锅 家用电饼铛 沈阳电饼铛

产品名称	索爱30CM饼铛 烙饼锅 家用电饼铛 沈阳电饼铛
公司名称	沈阳市东陵区驰越家电商行
价格	70.00/台
规格参数	品牌:索爱 型号:30CM 饼铛类型:电饼铛
公司地址	中国 辽宁 沈阳市东陵区 文萃路92-4号7门
联系电话	0086 024 24513595 13898812813

产品详情

品牌	索爱	型号	30CM
饼铛类型	电饼铛	电饼铛功能	烙
电饼铛加热面	双面加热	烙盘设计	悬浮式
电饼铛功率	1001-1200W	饼铛口径	29-31cm
价格范围	90以下	额定电压	220（V）
额定功率	1200（W）		

本店为索爱品牌代理 直接从厂家进货 绝对保证质量绝对低价 欢迎广大客户团购与订单

1.采用酚醛树脂为原料的外壳，具有无毒、无味、耐磨、耐热、不烫手等特点；

2.独特的导油槽、能将使用中溢出的油脂重新导回铛底；

3.适用于加工各种烧烤、烙、煎的食品，

如:大饼、馅饼、发面饼、锅贴、玉米饼、烤肉、炒花生米、煎鱼、油闷大虾等。

注意

1.电饼铛每次使用时，必须加入少量食用油，使加工好的食品更加完美。

2.在使用过程中，发热盘易被油烟沾污，用完后，趁热将上下盘用毛巾擦拭干净，否则凉后不易消除。
注:不能用铁铲，否则会损坏不沾层。

3，电饼铛在使用中，不沾变色为正常现象。

4.电饼铛在使用中，听到发热盘发出喀嚓声是发热管膨胀声，为正常现象。

5.务必使用带接地线的三芯电源插座。

6.拔电源插头时，请不要直接拉拔电源线，以免拉断。

7.放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油污流入开关或下盖，影响饼铛的正常工作。

8.切勿将产品放入水中或用水清洗。

电饼铛食谱-美与艺术的结合

末，放适量精盐后加适量水调匀，注意不要太硬了因为是用电饼铛来做。第三步，电饼铛上当，底热后加食油，倒入刚才调好的原料适量，用铲子整平，注意厚薄适当，如果太薄了会就不软了，如果太厚了口感不好，也不好掌握火候。之后盖上盖子，等待.....

◆香蕉桃仁奶糕◆

用料：面粉250克，香蕉、植物油、白糖（蛋白糖）各50克、鸡蛋3个，核桃仁少许、泡打粉5克。

制作：（1）香蕉去皮切薄片，核桃仁改刀备用。（2），鸡蛋逐个打入容器内，抽打成泡末状，加油、糖面、粉、泡打粉、核桃仁、香蕉片搅拌成黏糊状，用电饼铛、不粘锅，放少量油，摊成圆饼，厚度一厘米，6至8分钟产出改刀装盘。

特点：色泽金黄，香甜软糯，老幼皆宜。

◆橘子皮三角饼◆

用料：面粉250克、黄油、牛奶、白糖各75克，鸡蛋2个，香草粉、泡打粉、橘子皮各适量。

操作：黄油软化放白糖搅打均匀，逐个打入鸡蛋抽打成泡末状，橘子皮开水焯切小丁，加面粉、泡打粉合成较软面团，杆成圆饼。（3）电饼铛，加热放少量油，放入圆饼，加热6至8分钟产出切成三角块 。

特点：外酥脆、里绵软，香甜适口。

◆美味烤鸡翅◆

原料：鸡翅中（最好去正规超市买），酱油，料酒，盐巴，蒜。

将鸡翅洗干净，放盐，料酒，酱油和蒜泥淹一个小时，让鸡翅充分入味。然后把电饼铛打开，记住不锅太热，否则会煳，然后把鸡翅摆到锅里，加盖，小火烤，等一面烤好以后烤另一面，把两面都烤到 金黄就好了，鸡翅里面的油全都被烤出来了，还有浓浓蒜香，真的是很好吃啊，爱吃辣的话还可以自制辣椒放在上面。

第七步：怎么吃？把做好的胡塌子占着醋蒜汁吃，别有风味，爱吃芥末的，在汁里再加点绿芥末膏，占着吃也一样好吃。

◆果汁豆糕◆

基本原料：糯米粉、红小豆、大麦仁、淀粉、泡打粉、核桃仁、葡萄干、鲜奶、甜柠檬汁(或果珍水)、白糖、食用油、鸡蛋。

做法：

1、鸡蛋、白糖、食用油、泡打粉放入容器中搅拌出泡沫，放入鲜奶，甜柠檬汁、糯米粉、淀粉搅拌均匀，加入核桃仁、葡萄干搅拌成糊状。

2、电饼铛先预热抹油，倒入加工好的糊状原料，焖制3到4分钟，再翻个，加热2分钟。
特点：外脆里糯，香甜松软。

◆松子玉米虾仁蛋饼◆

原料：松子700克、熟玉米粒1000克、虾仁750克、鸡蛋800克、花生油、面粉、食盐适量。

做法：

1、将松子、玉米粒洗净，虾仁洗净切小丁，再将松子、玉米粒、虾仁、面粉、食盐、蛋液放在一起，加适量水充分搅匀成糊状。

2、电饼铛放油烧热，舀入调好的松子玉米糊，摊匀，煎至两面熟，切菱形小块即可。

营养特点：玉米粒富含蛋白质、维生素b、e及磷、铁、镁等矿物质；松子富含蛋白质、脂肪、不饱和脂肪酸；虾仁含有丰富的蛋白质、铁、钾、碘；鸡蛋富含易于人体吸收的蛋白质。搭配食用，营养价值高

◆丹麦玉米饼◆

原料：a料：细玉米粉1杯，全麦面粉1杯，麦麸少许，白糖2勺，干酵母1小勺，泡打粉1小勺，b料：鸡蛋1只，温水少许，c料：葡萄干半杯，甜玉米粒1杯。

做法：

1、将a料拌匀，加入b料和成稠厚糊状，置于温暖处发酵1小时

2、轻轻拌入c料，继续发酵半小时

3、电饼铛烧热擦油，用勺舀入面糊成圆饼状，小火烙至两面金黄 特点：外脆内软，香甜可口

电饼铛食谱之一

北京人有一好，那就是胡塌子，有用西葫芦的有用土豆的，我个人爱吃土豆的，因为吃起来有搅劲好吃。

第一步:把土豆洗净

第二步:把土豆擦成细丝，放入盆里

第三步:在擦成丝的土豆盘里打上3个鸡蛋，一小碗面粉，少量盐，水，使劲搅拌，调成面糊，不要太稠，那样不好烙

第四步:把电饼铛开开开关，差不多热了的时候，在饼铛上下刷上油，我嫌麻烦，直接在下面到油，用铲子把油和开，使得饼铛面全粘上油，有劲的可以拿起饼铛转转就成了，油热了，冒烟了，用大勺子向饼铛内崴一大勺，用铲子把糊糊向摊煎饼似的给摸匀摸薄，爱吃厚的，就不用摸薄，我爱吃脆的所以每次是摸薄的，然后盖上饼铛，趁着饼铛没有冒白气的时间，剥蒜，准备小料第五步小料做法：把蒜洗净，然后拍碎，或者捣烂，把蒜末和蒜汁加上醋，香油，调好就行了 第六步，继续烙饼，见到饼铛冒白气，赶紧打开，把饼翻面就行了，这时候不用盖盖，看着一会就好了

电饼铛食谱二

1、用鸡蛋、牛奶、面粉、苏打，和成糊，发酵一会，然后象摊饼一样，作成图形.形状自定、圆圈也行。果仁、芝麻随你加。

2、肉饼、家常饼、锅贴、馅饼等，做法与平时一样，就是放到电饼铛中去烙。

3、煎花生 煎肉啊 煎鸡蛋 孜然羊肉 煎包子等等也可以用这个做 。

比萨饼

主料：面粉

辅料：黄油、奶粉、食用油、番茄沙司、香蒜辣酱、乳酪丝、青椒、洋葱、虾仁、口蘑。

做法：

1、将奶粉、黄油放进面粉中活好，省2个小时；

2、将洋葱洗净切成圈，青椒洗净切成丁，口蘑洗净切成片；

3、在煎盘上倒少许油，将面团放入盘中按成一个中间薄边缘厚的圆饼，用叉子均匀的在饼上扎满小孔，然后铺上番茄沙司和香蒜辣酱，加上洋葱、青椒、口蘑、虾仁、乳酪丝；

4、将放好调料的比萨饼放入电饼铛烤20分钟，或等到外皮变黄、变脆即可。

祝您购物愉快

◆鸡蛋灌饼◆

我新学会的一种面食饼，制作方法如下：

原料：面粉、鸡蛋一个、少量食盐、调料

制作方法：

首先把面粉用水稀释搅拌成糊状，放入适量的食盐和调料，不可太稠也不可太稀，太稠了，饼会太厚和硬，太稀了饼会太软了。

第二步：电饼铛加热后，地层用刷子刷一层薄薄的油，油不可多，倒入面糊摊匀盖盖加热成薄饼状。

第三步：在薄饼成型后，在薄饼的表面打一个鸡蛋，用铲子(木制的或竹制的)把鸡蛋摊匀薄饼的表面，盖盖加热鸡蛋凝固后即可.....味道相当不错。