

粉糖机的价格 苏州粉糖机 金圆发食品机械

产品名称	粉糖机的价格 苏州粉糖机 金圆发食品机械
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

产品详情

手工巧克力制作

原料：可可粉、可可脂、果仁、砂糖、牛奶

工具：微波炉、大碗、模具

步骤:1、将果仁去皮，平铺于微波炉底盘，大火3到5分钟（700W的微波炉）烘熟。

2、找一个蒸锅，放水、加热。然后将大碗放在蒸格上。将可可粉、可可脂、砂糖放在碗中，不停搅拌。直到碗中的东西呈糊状。（比较黏稠，在勺子上会下滴，但不会很快。有点像倒番茄沙司那样。）

松露巧克力做法：1、奶油室温回软，苏州粉糖机，杏仁片用烤箱烤熟备用。把巧克力先用刀切碎，粉糖机报价，然后放入食物调理机打成更细的颗粒。

2、将鲜奶油放入小锅中加热至边缘冒泡微沸，随即把鲜奶油倒入巧克力(140g)中，静置约1分钟，然后用橡皮刀轻轻搅拌至巧克力融化，加入放软的奶油拌匀，后加入兰姆酒或白兰地拌匀即可。覆盖一张保鲜膜，移入冰箱中冷藏约1小时至凝固不动。

3、取出，用两支汤匙挖取一小球巧克力，来回反复铲起、抹圆，然后把zheng形好的软巧克排放在平盘里备用。

4、将装饰使用的巧克力(150g)也切碎，粉糖机好不好，放在大碗中，隔水加热至融化，放入温度计，加热至巧克力的温度介于32-34摄氏度取一个软巧克力放入巧克力中滚一下，然后立刻放入杏仁片中，沾裹一层外衣，滚好之后先不要取出，等大约3-5分钟再拿出来，这时巧克力差不多变硬了，外衣就不易脱落。

5、全部做好之后，装盒，放回冰箱冷藏保存即可。

QJZJ系列浇注机是浇注纯巧克力，各种夹心巧克力等多品种浇注的设备

单头半自动浇注机，粉糖机的价格，适用中小型食品厂浇注多种品种巧克力产品

单头与多头全自动线浇注机，集浇注，振模，冷却，脱模，输送，烘模等自动控制于一体的成形设备。

根据客户的产品需求，可量身定制不同浇注形式，高产量，多品种的浇注设备。

金圆发的客户遍布，有盼盼食品、雅客食品、真巧食品、马大姐食品、金冠食品等国内品牌。在巩固的同时，金圆发致力于开拓国际市场，我们的产品已经远销至南美，东南亚，中东地区，我们的设备受到印度、希腊、巴西，马来西亚，泰国，缅甸等客户的一致好评。

粉糖机的价格-苏州粉糖机-金圆发食品机械由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机械有限公司位于苏州吴中区胥口镇曹丰路288号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前苏州金圆发在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。苏州金圆发取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。苏州金圆发全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。