

饼干注芯机 苏州金圆发公司 饼干注芯机哪里好

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 饼干注芯机 苏州金圆发公司 饼干注芯机哪里好 |
| 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

做法：1.烤盘铺上油纸；烤箱预热180度；低筋面粉过筛备用。2.将蛋黄和一半的糖粉一起打发，即为蛋黄糊；再将蛋白和另外一半糖粉打发至干性发泡，即为蛋白糊。3.将蛋黄糊、蛋白糊混合拌匀，再加入低筋面粉轻轻拌匀，饼干注芯机，装入放好平口花嘴的挤花袋中。4.在烤盘上间隔挤成手指形状，上而一一撒上适量纯椰蓉。5.放入烤箱中层 190度炉温，约烤8分钟即可完成。做法二原料蛋黄3个，蛋白2个，细砂糖55克，低筋面粉70克，香草精数滴。

用途

本生产线专为手指饼干浸挂涂巧克力量身定制，自动理料，提升、夹饼、浸涂、冷却、脱饼一气呵成，饼干注芯机厂商，大大减少了人工手动环节，大大提升了产品质量安全与品质。

本生产线采用电、气、光电跟踪控制，自动化程度高，饼干注芯机报价，浸涂液位统一，整齐，产品外观光滑，饼干注芯机哪里好，涂层面厚薄均匀，是目前国内较先进的手指饼浸涂生产线。手指饼是一道美食，主要食材是鸡蛋、白糖，初学者简单。因为手指饼的外形酷似手指，所以被称为手指饼。手指饼深的小孩们的喜欢。中文名手指饼主要食材鸡蛋，白糖分 类主食口味口感超棒储藏条件常温避光干燥贮存目录1 材料2 做法材料编辑手指饼 [1]鸡蛋 1个白糖 25克低粉 25克做法编辑

外型细长，清爽可口，简单易学意大利人很常使用Ladyfinger来制作糕点，除了提拉米苏以外，冰淇淋、慕斯……等甜点，也常可以见到Ladyfinger的踪影。由于Ladyfinger的质地有些类似干燥过的海绵蛋糕，能够吸收大量的水分，所以很适合拿来做提拉米苏的基底及夹层。Ladyfinger在台湾的零售市场并不常见，价格也很高，所以很多店家都以海绵蛋糕替代。

饼干注芯机-苏州金圆发公司-饼干注芯机哪里好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！