

# 西藏笼屉布 史泽棉织 不粘笼屉布

产品名称	西藏笼屉布 史泽棉织 不粘笼屉布
公司名称	保定市清苑区史泽纺织厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区
联系电话	15720086433

## 产品详情

笼屉布如何不沾馒头皮的窍门很多朋友家里都喜欢吃馒头，可是又为做出来的馒头老是沾笼布而苦恼，笼布沾湿，挤净水，笼屉布价格，馒头底部沾面粉，放在笼布上蒸，不容易沾，但是在笼布上醒发的时间要短，不然还是会沾的，所以，推荐你醒好之后再上笼，再蒸。注意：请大家选用棉纱蒸笼布。

十多年来，本公司坚持走:以质量求生存，以科技创新求发展，重合同守信用的道路，生产经营得到迅速发展。不管从发达城市到新农村，随处可见史泽纺织厂产品的身影，西藏笼屉布，已成为千万用户心目中信心的保证.我们将以的产品和完善的服务来真诚与各界朋友开展广泛的合作，共同创造一个美好的未来

笼屉布可以是棉白布也可以是白纱布。笼屉布是采用纯棉制作，具有透气性好，耐高温，吸水强，耐用、方便等特点。蒸馒头不粘笼屉布的方法：一、把笼布湿透捞出，笼屉布厂家，不要挤出水，铺在笼屉上，然后放上馒头，蒸熟掀盖后要立即使馒头与笼布分开，出锅。二、是在在放馒头时，在馒头底下抹下油再放馒头，可以不用布；三、是在放馒头前一秒钟在笼布上撒点冷水，也在馒头熟后出锅时。

纱布蒸笼布是一种采用了棉纱为主要材质，再经过特殊的工艺制作而成的产品。与传统的草垫等传统的笼垫不同，纱布笼布有着不粘油污、耐摩擦、。此外，纱布蒸笼布很容易清洗，即使在高温或者低温的状态下它都能保持原来的状态，因此纱布蒸笼布被广泛地用在托盘、蒸笼等蒸具，可用来蒸馒头、烧麦、米饭等..

传统蒸面包的时候，都必须在蒸笼的独步刷上一层食用油，以免产生粘锅现象。但是纱布蒸笼布使用的材料能够有效地防止粘锅，不粘笼屉布，因此能够节约成本，更加经济。大多数厂家生产的纱布蒸笼布都是多网孔的结构，透气性和热传导性能都很好，因此蒸出来的食品都更加柔软可口。纱布蒸笼布可以

说是理想的蒸笼辅助用品了，因此它在速冻食品、食品蒸煮等加工行业都得到了广泛使用

西藏笼屉布-史泽棉织-不粘笼屉布由保定市清苑区史泽纺织厂提供。保定市清苑区史泽纺织厂坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。史泽纺织——您可信赖的朋友，公司地址：保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区，联系人：史泽。同时本公司还是从事千张布，千张布批发，千张布厂家的厂家，欢迎来电咨询。