

凉皮机_自动凉皮机_圆形凉皮机

产品名称	凉皮机_自动凉皮机_圆形凉皮机
公司名称	山东百源机械加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市黄河三路渤海五路
联系电话	86-05433992272 15563082585

产品详情

凉皮机的性能特征

- 1、美观耐用，采用进口不锈钢制造，坚固耐用，并具有循环风冷系统，结构科学合理。
- 2、本机采用柴油加热生产蒸汽，全封闭传输方式，多功能安全直热，薄度、筋度可任意调节。
- 3、可一机多用，可生产凉皮、米皮、河粉、肠粉等。
- 4、比手工制作快3-10倍，节省费用40%，时产150公斤，只需一人操作，自动刷油，分离，切条，折叠。
- 5、薄厚粗细可任意调整 凉皮制作工艺过程 和面洗面筋：取高筋小麦面粉（未加面粉增白剂的面粉做出的凉皮最筋道）10斤加温水5斤左右和成软面团，静止醒发30分钟，然后在清水中揉洗出面筋，其余水糊用纱布过滤后静止沉淀5-8小时（夏天最好放入冰箱冷藏室）。 调糊：待上部澄清后沥出清水，再将精盐10克、天喜牌凉皮精15克用少许80度以上的热水化开搅入凉皮糊中，打搅均匀。 制皮：将旋子（似铜锣）内擦少许色拉油，取凉皮糊150克左右加入旋子摇匀，使凉皮糊均匀的摊开，放到锅内沸水上面，盖上锅盖，大火煮2分钟左右，取出放入凉水槽中冰透即可揭出凉皮，以此类推。制作好后每张之间要擦少许色拉油，以防粘结，最后用洁净湿布盖好，以防失水干裂。

蒸面筋：洗出的面筋加点膨发粉上笼蒸熟，降温后切块备用。 调拌凉皮：将旋蒸好的凉皮切成条，拌入面筋块、辣椒油、食醋、调料水、盐、味精、麻汁、黄瓜丝或熟豆芽等调料或小菜，即可食用。

凉皮机市场前景 凉皮加工作为一种与百姓息息相关的行业，其市场前景广阔，永不衰竭，凉皮是我国北方人的主要食品，用面粉为原料加工出来的凉皮，因其有爽滑韧等优点，且其吃法、味料也可多元化，口味也就风格各异，而深受广大北方人的喜爱。但很多地方的凉皮还是靠人工生产，即费劳动力，又不节能，生产出来的凉皮也没凉皮机生产出来的质量好。随着生活水平不断提高，人们对凉皮的要求也越来越高，因此，投资凉皮加工，生产真正口感好的凉皮是一项没有风险而且发展空间非常巨大的项目。凉皮机,小型凉皮机,全自动凉皮机,蒸汽凉皮机,多功能凉皮机价格咨询电话：0543-3992272

网址：<http://www.98986.cn>