

烧饼坯机 “ 本信息长期有效 ”

产品名称	烧饼坯机 “ 本信息长期有效 ”
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：任县德源机械厂

烧饼坯机白吉馍的做法：

食材用料：猪肘子（蹄膀）1个花椒20粒八角3粒香叶3片1枚盐3大勺糖2大勺相克食物酱油3大勺鸡精1大勺葱段姜片面粉500g温水250g酵母粉4g糖1大勺相克食物色拉油1大勺青椒1个相克食物菜谱做法：1.肘子放入滚开的水里焯出血沫，捞出冷水冲干净待用。用茶布袋分别包好花椒，八角，香叶和，还有葱段和姜片。2.另起锅放入干净的肘子和茶布袋，加入刚好没入肘子的冷水，加入盐，糖，酱油和鸡精，大火烧滚，然后放入煨炖锅煮一晚，第二天的皮酥肉烂，汤汁浓郁。3.面粉，温水，酵母粉，糖和色拉油一起揉成面团，放置温暖地方发酵至原来面团两倍大即可。4.发好的面团揉出气揉成原来面团大小，切成剂子，每个剂子捏成长条擀成片，再卷成一个圆柱摺扁，擀成一个小圆饼。静止20分钟。5.平底锅上，小火，锅内不放油，放入静置好的面饼盖上盖子焖烤，待面饼鼓起不断翻面，直到两边均转为焦黄即取出。6.炖好的肘子捞出部分，带皮和肉都要，剁成肉碎，再适量加入些汤汁。7.剁好的肉碎里再加些青椒碎，口感不会那么腻。8.把烤好的面饼剖开，放入剁好的肉碎，白吉馍就可以大快朵颐的享用啦！

建德烧饼建德烧饼又名严州酥饼，原名严州干菜烧饼，又称建德干菜烧饼，是建德传统的名点小吃，集松、酥、脆于一体，清香扑鼻。严州酥饼以面粉用不同温度的水和素油拌和，择肥膘肉与干菜拌匀为馅，在外面涂抹一层糖汁和油，以黑白芝麻撒粘，烧饼坯机，在的烧饼炉中用炭火烤熟。饼形小巧饱满，呈蟹黄色，芝麻撒面，和馅多壳薄。传统的严州酥饼以梅城镇“方顺和”烧饼店所产为著称。一般除论只出售外，又以十只包为一筒，扎上红帖供应，成为走亲访友的馈赠佳品，备受欢迎。

白吉馍成型机，仿手工白吉饼机，状元饼成型机，状元饼机，荷叶饼制机，白吉馍机生产厂家，石子饼机，肉夹馍成型机，喜饼成型机，烧饼成型机，披萨饼成型机，鱼饼成型机，白吉饼成型机，口福饼机，喜饼机，白吉馍机，烧饼机，小型数控白吉馍机，披萨饼胚机，全自动白吉馍机器，鱼饼成型机喜饼、烧饼、披萨饼机面皮经过压面辊装置的辗压延展，使面皮更有光泽、品质更加稳定;压面辊皆有厚薄调整装置来设定面皮之厚度以增加或减少产品的重量;由气动式或机械式分切装置把面片切成圆饼。

烧饼坯机“本信息长期有效”由任县德源机械厂提供。任县德源机械厂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！同时本公司还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。