

小型布袋馍机 布袋馍机 布袋馍机@德源机械

产品名称	小型布袋馍机 布袋馍机 布袋馍机@德源机械
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

商用白吉馍机器布袋馍机

先在盆中加入面粉，刨一小窝放入酵母加温水(30度以下)化开酵母，再加入糖(不是为甜的，改善面发酵质量)，泡打粉(可不加)，把面搅成絮状，再加入油，布袋馍机价格，把面揉成团，做到"三光"，面团比馒头面要硬一点。醒发面团，半小时后揉一下，再醒15分钟，上图是发酵好的面团，手指按下去，慢慢回弹就可以，千万不能象发面包样!!!切记!(室温25度半发就行，天冷时延长发酵时间)

德源白吉馍机器厂家介绍缙云烧饼

德源白吉馍机器厂家介绍缙云烧饼

缙云烧饼是浙江缙云县有名的传统小吃。用梅干菜和夹心肉在炭炉内壁上烤出来的，所以具有锅里做出来的饼所没有的香味。主辅料：面粉、夹心肉、霉干菜、面娘（已经发酵的面粉）；调味料：、饴糖、芝麻少许成菜特点：色泽金黄，酥香、生糯。缙云烧饼的文化渊源有轩辕黄帝与明太祖朱元璋，都是皇

上啊，实乃宫廷小吃流落民间也。

注意事项：

- 1 紧固各部件，安装平放稳固。
- 2 操作者必须穿扣袖工作服，更不能将手伸到料斗内。
- 3 必须清除面粉中的硬杂物。
- 4 机油不能代替食用油。
- 5 面机顺时针旋转，倒转。

1. 用温水化开发酵粉，倒入面粉中，用手和成软硬适中的面团。盖上布，醒40--50分钟。待面团完全膨胀。

2. 然后：切成6份 每份再揉揉，压扁，擀圆，布袋馍机，成这样

3. 先烧热，小型布袋馍机，不要放油。把饼饼放进去，用牙签扎9个小洞洞。两面都扎。盖上锅盖，注意不要烤焦，几分钟翻个面。已经可以闻到香味儿

4. 面饼还会膨胀一点儿，松松软软的很好看，抖音布袋馍机，当然很好吃了。

5其实做卤肉挺简单的，随你放什么，只要觉得放这些材料好吃就行，我没放多少材料，用高压锅是合适的。入味，够烂不塞牙~！

A选肉很重要。依个人口味而言的话也不可太多肥肉。

B切小件。加八角粉，一片桂皮。生抽（多点不怕），少许白糖和盐。

C加水过肉。

D锅上气后小火焖25分钟。

开盖后若水显多可敞盖在大火煮，煮到汤浓就OK。

小型布袋馍机-布袋馍机-布袋馍机@德源机械由任县德源机械厂提供。任县德源机械厂在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，德源机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：张经理。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。