

肉馅烧饼成型机 德源机械

产品名称	肉馅烧饼成型机 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

说起湖沟烧饼，人们不能不想到烧饼的传人——黄开年老师傅。老黄是湖沟街上人，年幼家贫，靠卖烧饼为生，其父黄景月擅长烧饼手艺。老黄十多岁时，就和其二弟黄开体在集上卖烧饼，因家境贫苦，大雪天仍赤脚沿街叫卖。父亲去世后，黄开年继承父业，制作烧饼出卖。由于他刻苦钻研，技术日益精巧，生意越做越好。1955年，肉馅烧饼成型机，黄开年参加合作商店，专门制做烧饼供应市场。

白吉馍成型机厂家探析机械工程实践教学措施 实践教学环节是机械工程教学过程的重要组成部分，是培养人才不可或缺的基本训练。本文通过多方位各实践教学环节，对传统的教学模式进行改革，探索改革措施，将以传授知识为目的的实践教育观念向以培养学生能力和意识为目标的教育理念转变，激发学生的学习积极性，着力培养机械工程学生的实践能力和能力。也可以利用网上资源进行教学，将实验、虚拟实验和实践操作相结合，拓宽学生的知识面，从而培养学生的实践技能。全自动新型款仿手工白吉馍机

肉馅烧饼成型机白吉馍的做法：

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！

肉馅烧饼成型机-德源机械(推荐商家)由任县德源机械厂提供。任县德源机械厂是一家从事“布袋馍机器，白吉馍机，月亮馍机，荷叶夹机，烧饼成型机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德源机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使德源机械在机械加工中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！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。