

贝壳酥机，贝壳酥，上海贝壳酥机

产品名称	贝壳酥机，贝壳酥，上海贝壳酥机
公司名称	上海晴友实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市闵行区银都路2988号25栋211
联系电话	86-02134624630 15102118791

产品详情

关键字：贝壳酥机，贝壳，贝壳机，贝壳酥，供应贝壳酥机，求购贝壳酥机，哪里有卖贝壳酥机，贝壳酥机价格，贝壳酥机的价格

新关键字：贝壳酥机，贝壳酥，上海贝壳酥机，银耳酥机，猫耳酥机，锅巴机，上海锅巴

http://www.hxm123.com/ 业务qq：1084802892咨询电话：021-34624630
15102118791公司地址：上海市闵行区银都路2988号25栋211

上海晴友实业有限公司——打造中国小项目致富平台 创建一流晴友品牌服务

（更多更详细的产品信息，请登录企业官方网站www.hxm123.com查询。）

贝壳酥机

贝壳酥机以面粉为主料，通过更换不同的模具，可以生产出多种花样类型的小食品，如：猫耳朵、贝壳、银耳型、空心面、罗丝面、锅巴、灯笼、海螺、花生等不同的美味食品。是中小型食品加工厂和个人用户理想的致富选择。随机均有详细使用说明书，加工操作工艺。本机配带5个模板，可生产5种不同的食品，如客户需要其他模板的话，可以与我们联系购买，我们常年供应。

多功能面食机（也称猫耳朵、麻食机），通过更换不同模具挤压生产多种花样类型的小食品，如贝壳、银耳酥、五星酥、猫耳酥、空心面、螺丝面、锅巴、灯笼酥、海螺、花生、地瓜、龙须面、刀削面等，

还可根据用户需求定制各种新型模具。mst150-ii型为本所最新开发产品，具有产量高，生产性能稳定等优点，是中小型食品加工厂和个人用户致富理想选择。

小型贝壳酥机

型号：hxm-ph05-01

电压：220v

配用动力：2.2kw

配用皮带：a型三角带

生产效率：15-25kg/h

外型尺寸：43 × 43 × 75cm

机净重量：75kg

注意：该机不含电机，产品包括4套模板，另购模具每套加50元

中型贝壳酥机

型号：hxm-ph05-02

电压：380v

配用动力：3kw

配用皮带：a型三角带

生产效率：30-45kg/h

外型尺寸：51 × 45 × 85cm

机净重量：100kg

注意：该机不含电机，产品包括3套模板，另购模具每套加80元

大型贝壳酥机

型号:hxm-ph05-03

电压：380v

配用动力：4.5千瓦

配用皮带：b型三角带

外型尺寸：60×45×95cm

生产效率：50-75kg/h

机净重量：125kg

注意：该机不含电机，产品包括2套模板，另购模具每套加100元

产品配方及原料要求以及加工过程：

一、产品配方及原料要求

1．原辅料：

面粉：标粉（80粉）最好用精粉

盐：食用盐 碱：食用碱 水：食用水

2．配方比例：

面粉100 盐2 碱0.15 水25—28 食用纤维素1.2 膨松剂适量

3．原材料要求：

（1）面粉属硬质，蛋白质含量（面筋）24—27%的冬小麦加工的富强粉（精粉），若面筋含量达不到20%以上的面粉，应适当加些食用胶，用量：100斤面粉加胶1—5%，从而增强面筋网络。

食用明胶：食用时，将食用明胶1份加4份水，浸泡24小时，用热水（温度35--40）搅拌均匀，既可使用。

（2）盐的性质：在常温下是一般晶体，易溶于热水。

（3）碱的性能：白色不透明固体状，易溶热水，起蓬松作用。

（4）食用纤维素：在食用化工商店购买。

二、加工过程：原辅料预处理...搅拌熟化...油炸...冷却...包装...成品。

1、原辅料预处理：将面粉称好过筛去杂，按一定比例称好盐、碱和水（水温20左右）把盐、碱同时放水搅拌，搅到全部溶解后，倒入面粉中。

2、将配制好的面粉搅拌熟化，搅拌与机上操作时，室内温度保持10以上，搅拌20分钟（面温20--30）至面团状，使面粉充分吸水，（有条件的可用电机搅拌筒搅拌）膨化后形成面筋网络，放置10分钟，保持面温20--30然后上机。注明：搅拌过程中，如碱、盐溶液及搅拌温度过低。则面团形不成筋网络组织，贝壳出现不酥。反之，若碱、盐温度过高，搅拌温度高，则面团面筋老化，面团过早熟化，也会

出现上述情况，因此，必须按要求操作。

3、 将搅拌的面料送入多功能食机中，面料在反复的辊轧过程中，被制作成型后，送入油锅。

4、 油炸、将定量切断的产品放入热油锅内（油温保持在180 左右）炸1分钟后取出，凉干、撒上调味料后包装入库。说明：用油最好用榨油（或植物油与猪油以1比1的比例混合油），料未下锅前油温最高200，料下锅后油最低170 。