

巧克力生产线 苏州金圆发公司 巧克力生产线供应

产品名称	巧克力生产线 苏州金圆发公司 巧克力生产线供应
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

产品详情

松露巧克力做法：1、奶油室温回软，杏仁片用烤箱烤熟备用。把巧克力先用刀切碎，然后放入食物调理机打成更细的颗粒。

2、将鲜奶油放入小锅中加热至边缘冒泡微沸，随即把鲜奶油倒入巧克力(140g)中，静置约1分钟，然后用橡皮刀轻轻搅拌至巧克力融化，巧克力生产线怎么样，加入放软的奶油拌匀，后加入兰姆酒或白兰地拌匀即可。覆盖一张保鲜膜，移入冰箱中冷藏约1小时至凝固不动。

3、取出，用两支汤匙挖取一小球巧克力，来回反复铲起、抹圆，然后把zheng形好的软巧克排放在平盘里备用。

4、将装饰使用的巧克力(150g)也切碎，放在大碗中，隔水加热至融化，放入温度计，加热至巧克力的温度介于32-34摄氏度取一个软巧克力放入巧克力中滚一下，巧克力生产线供应，然后立刻放入杏仁片中，沾裹一层外衣，滚好之后先不要取出，等大约3-5分钟再拿出来，这时巧克力差不多变硬了，外衣就不易脱落。

5、全部做好之后，装盒，放回冰箱冷藏保存即可。

SLJ撒料机可以在产品涂层后，撒上果仁、碎米、芝麻或者花生粒等。通过搓揉的作用，达到理想的效果。本设备带有自动回料系统，是生产线中可以选择的设备。

本机采用不锈钢制作，清洗方便，生产，美观大方。

金圆发，一个生产、销售巧克力成套设备的企业，一个集研发、设计、生产、销售、服务于一体的现代化生产实体，客户遍布，有盼盼食品、雅客食品、真巧食品、马大姐食品、金冠食品等国内品牌。

抛光机是用来储存精磨后的巧克力浆料，具有慢转蒸发水分，巧克力生产线，排出水分，自由散发除臭

，排除异味，均质乳化，使浆料里面的颗粒充分混合均匀等功效。

QBG系列保温缸采用设定温度自动温控系统，巧克力生产线，采用水泵来运行夹套内水的循环，确保整个缸体温度均匀。按精磨机用量选择配套保温缸或者定制不同规格的保温缸。

我们满怀希望，在人生的道路上扬帆起航，披荆斩棘；

我们怀揣梦想，在创业的道路上脚踏实地，稳步发展；

今天的金圆发，是你们成就的，

明天的金圆发，依旧需要你们来铸造；

坚持，奋斗，梦想，你，我，同在！

巧克力生产线-苏州金圆发公司-巧克力生产线供应由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机械有限公司实力不俗，信誉可靠，在江苏苏州的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。苏州金圆发带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！