

手指饼怎么做 苏州金圆发有限公司 苏州手指饼

产品名称	手指饼怎么做 苏州金圆发有限公司 苏州手指饼
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

1 鸡蛋分开蛋白和蛋黄，蛋黄打散，手指饼图片，蛋白分三次加糖打至9分发，然后取三分之一的蛋白加入蛋黄拌匀；2蛋黄糊全部倒入剩余的蛋白中，切拌均匀；3
低粉筛入鸡蛋糊中，轻拌，使面粉与蛋糊充分混合均匀，没有结块；4
将搅拌好的饼干糊倒入裱花袋中，在裱花袋上剪大概1cm宽的口；5
将饼干糊挤到烤盘上，尽量使每块饼干的长度挤的均匀；6
烤箱预热180度，手指饼怎么做，中层，上下火 10到15分钟即可。

的搅拌，而另一气液筒上端排气，同时下端吸液。如此循环，将溢入子槽内的液体，不断泵入主槽下部，进口手指饼，实现涂覆液的混合均匀，不产生沉淀现象。

4、涂液调温系统

涂液调温系统是为了使浸涂槽内的达克罗液保持一定的温度为目的而设置的。主要由冷温水箱、调温水泵、管道、阀门等组成。冷温水箱内分别安装蒸发装置和电加热器。

冷温水箱是和浸涂槽联动的，将冷温水槽所制得的一定温度的水通过管道，在浸涂槽周围的水套内循环再返回冷温水槽。水温的控制分别由加热器及蒸发器通过热电阻传递。

过来的信号自动控制。

当涂液发生温度发生变化时，涂液温度传感器将检测到的涂液温度传递给温控仪，苏州手指饼，温控仪可以自动根据设置的温度值自动进行冷却或加热，保证涂液温度维持在18~22C。

5、甩干机构

甩干机构是采用离心分离的方法把浸液槽内工件上所涂的达克罗液的多余部分甩落，

用途

本生产线专为手指饼干浸挂涂巧克力量身定制，自动理料，提升、夹饼、浸涂、冷却、脱饼一气呵成，大大减少了人工手动环节，大大提升了产品质量安全与品质。

本生产线采用电、气、光电跟踪控制，自动化程度高，浸涂液位统一，整齐，产品外观光滑，涂层面厚薄均匀，是目前国内较先进的手指饼浸涂生产线。手指饼是一道美食，主要食材是鸡蛋、白糖，初学者简单。因为手指饼的外形酷似手指，所以被称为手指饼。手指饼深的小孩们的喜欢。中文名手指饼主要食材鸡蛋，白糖分 类主食口 味口感超棒储藏条件常温避光干燥贮存目录1 材料2

做法材料编辑手指饼 [1]鸡蛋 1个白糖 25克低粉 25克做法编辑

手指饼怎么做-苏州金圆发有限公司-苏州手指饼由苏州金圆发食品机械有限公司提供。手指饼怎么做-苏州金圆发有限公司-苏州手指饼是苏州金圆发食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：金先生。