

# 肉夹馍烧饼机

产品名称	肉夹馍烧饼机
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

### 肉夹馍烧饼机

本机具有节能、安全卫生、无边角废料、大小厚薄可变等优点，使所生产烧饼在外观、口感、重量达到空间统一，从而改变了目前生产效率低、员工浪费、二次污染、中部裂口等现状，

### 肉夹馍烧饼机

肉夹馍烧饼机具有节能、安全卫生、无边角废料、大小厚薄可变等优点，使所生产烧饼在外观、口感、重量达到空间统一，从而改变了目前生产效率低、员工浪费、二次污染、中部裂口等现状

油酥烧饼油酥烧饼蒙城薛家烧饼重量约为一两的面粉经过和面、醒面、掂面等工序做成“死面团”，肉夹馍烧饼机，然后拉成约三寸宽、1.5米长的“面皮”，抹上调配后的猪油，叠成20多层的烧饼坯，经过上炉、烘烤等工序，一块透明流油、香气四溢的蒙城薛家烧饼成型了。再经做饼师傅用火剪在烧饼上适度地一挑，那块成型的烧饼就成了层层酥香、薄如竹纸的薛家“油酥烧饼”。在蒙城县行政服务中心东一小巷内，被誉为“蒙城‘油酥烧饼’”的“薛家烧饼”的第三代传人薛聚财夫妇演示制作“油酥烧饼

”。

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，成这样

3. 先烧热，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，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。

肉夹馍烧饼机由任县德源机械厂提供。任县德源机械厂是从事“布袋馍机器，白吉馍机，月亮馍机，荷叶夹机，烧饼成型机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！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。