

手指饼全自动浸涂生产 苏州金圆发食品机械

产品名称	手指饼全自动浸涂生产 苏州金圆发食品机械
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

2、浸液槽

浸液槽是为工件进行涂覆而设置的装置，由主槽和子槽构成，主槽周围设有调温水套。

水套由各层隔板组成，水流自下而上沿一定路径流动充分冷却或加热涂液。机械手把装

有工件的工件篮，浸入主槽内进行表面涂覆。当工件篮浸入槽内时，手指饼全自动浸涂生产线，槽内的达克罗液就

溢出进入子槽。

3、涂液循环搅拌筒

这个筒是为了实现达克罗液混合均匀，防止涂液分层、沉淀且循环使用而设定的。由

两个气液筒、气动系统组成。当达克罗液溢出主槽，进入子槽后，由一个气液筒的下端

吸入达克罗液后，苏州手指饼全自动浸涂生产，上端进压缩空气，再将吸入的液体压出，进入主槽下部，实现涂覆液

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，实现涂覆液的混合均匀，不产生沉淀现象。

6、盛1/2蛋白到蛋黄的碗里。7、再加入1/2过筛后的面粉，用橡皮将面粉、蛋白、蛋黄翻拌均匀。不要打圈搅拌以免蛋白消泡。8、重复第7步的过程，将剩下的蛋白、面粉也倒入碗里，拌匀成浓稠的面糊。要

注意，这个时候的面糊应该是有质感的浓稠面糊，不产生大气泡，也不会太稀。否则表示搅拌过度或者搅拌手法不正确，导致蛋白消泡了。9、把面糊装进裱花袋，烤盘垫油纸或锡纸，用中号圆孔花嘴在烤盘上挤出条状面糊。10、把面糊送入预热好的烤箱，190度，10分钟左右，直到表面微金黄色，质地干脆。

1鸡蛋分开蛋白和蛋黄，蛋黄打散，手指饼全自动浸涂生产好用不，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，手指饼全自动浸涂生产价格，搅拌均匀；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，中层，上下火10到15分钟即可。手指饼全自动浸涂生产价格-苏州金圆发食品机械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！