

压面机家用手动面条机小型手摇面条机饺子皮机俊媳妇三刀

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 压面机家用手动面条机小型手摇面条机饺子皮机俊媳妇三刀 |
| 公司名称 | 永康市五金城众达日用五金批发部 |
| 价格 | 65.00/台 |
| 规格参数 | 加工定制:否 可生产产品类型:面条 品牌:俊媳妇 |
| 公司地址 | 中国 浙江 金华市 浙江省永康市五金城(一期) |
| 联系电话 | 86-057987213505 13506595799 |

产品详情

操作步骤：

1.和面：一斤半面粉应该够吃了（2斤也行），用温水和面，为使面有劲可放5克左右的盐，放些蛋清可改善口感，煮时还不易破皮，放两个就行。

2.压面皮前的准备：

掌握好水量，面和的不能太软，和好的面盖上湿毛巾，醒20-30分钟既可，如果想控制好份量，可先将和好的面切成大小均匀的面块

3.压面皮：

图片上为了美观，面皮压得很规则，实际上不需要这样，但一定要多压几遍，我自己一般压三遍，这样压出来的面比较紧实，吃起来口感韧性十足，压面皮的轴有6档可以调节，先用较厚的档位压一遍，再用较薄的效果比较好。

四.压面条：将压好的面皮放到面斗板上，轻轻转动摇柄，面条就压好了，压面条有粗、细两个轴，可根据自己的喜好选择。

5.制作饺子、馄饨皮：

（如图）馄饨皮只需将压好的面皮切好就ok了,制作饺子皮掌柜的还有一个家传秘诀，一般人我不告诉他的哟！嘿嘿！那就是用一个口稍大点的茶杯在面皮上一按就是一张，哈哈！

6.机器的保养：使用后用干布或刷子清洁即可，如果想彻底清洁干净，可用水冲洗，洗后擦干既可。

另外：如果您家里的餐桌或茶几是玻璃的，请不用担心，只需在固定时在夹钳的下端垫上一块木板之类的东西就行了。

在功能、性能、质量等方面都进行了创新改造，重新设计，对关键的零部件都进行了精加工。机体加固，齿轮加厚，提高了产品的档次，噪音降低，寿命延长、精制美观、耐磨耐用，特别适合家庭使用！

一机多用，可压制圆面条、粗细面条、饺子皮、包子皮及馄饨等多样面食，形状整齐，厚薄匀称，是现代家庭好帮手。

该机操作方便，能压制宽窄两种面条及馄饨皮、面叶，用该机压制的面条同手擀一样光滑、柔软、可口好吃。

1.面皮厚度档数6档

机上设有粗、细面条刀辊,该机除能压制粗、细面条以外，还可压制面皮、饺子皮、包子皮、馄饨皮等多样面食，形状整齐，厚薄匀称。 2.手摇动机，不用电，安全经济，该机一般家庭人员即可操作，非常安全可靠，很适于没电、少电和经常断电的城乡家庭、野外作业人员及小餐馆使用。 3.速度快，易操作，节省时间，该机设计能力每小时可压制面条五公斤。 4.坚固耐用。该机选进口材料，全金属镀铬制造，结构紧凑，造型新颖，美观大方，光洁卫生。

对于注重生活品质的您来说,吃面既要吃得精细卫生,又要新鲜营养,而商店的挂面少了一份现做的新鲜与营养,街上现压的面又少了一份卫生与精细,口味还不一定是自己和家人?不兜摹? 制面机让您在家自己做出各种口味的面条,既营养新鲜,又无需花多少时间、力气,看着香喷喷的面粉,和着新鲜的南瓜、绿豆、青菜、鸡蛋.....在diy中变成令人垂涎欲滴的面条,与家人一起品尝不同面条的口味的变化,分享生活的喜悦!

整个机身,美观耐用,制面干净卫生,专用夹钳可将机器稳稳固定在桌边,3个不同面轴,无论是压面片、还是制面都可轻松应付。5档面片调节档,可压出不同厚度的面片,操作简单,清洗容易。每天,您只要花点小心思,就可为家人做出不同风味的爱心面。

手动机摇动轻松不费力,更不会有噪音,有了它,您无需花多少时间就可做出一份地道可口的面条了!(含主机,夹钳、摇把、面斗板各1件,使用后用干布或刷子清洁即可,请勿水洗)

怎么样做饺子皮

一般的面粉就行1.一斤半面粉应该够吃了（2斤也行）2.用温水和面，为使面有劲可放5克左右的盐。3.放些蛋清可改善口感，煮时还不易破皮，放两个就行。4.掌握好水量，面和的偏软一点为好。5.和好的面盖上湿毛巾，醒20-30分钟机可。饺子皮的制作水晶饺子的皮除要求面团具有一定的延展性外，更要求饺子皮蒸煮后具有良好的透明度，同时要求其成本能被人接受。1、配方主料：土豆淀粉1份、小麦淀粉2份2、操作步骤（1）将1份土豆淀粉和2份小麦淀粉放入盆内混合均匀；（2）倒入开水，边搅边倒，然后将面团和匀，水与面粉的比例为3：2.5—2.8，然后用普通方法操作，即可做出水晶饺子皮。

家用压面机,手摇压面机,家用制面机介绍该机选用进口材料制作，全金属镀铬，结构紧凑、造型新颖、美观大方、光洁卫生，一机多用，可压制粗细面条、饺子皮、包子皮及馄饨等多样面食，形状整齐，厚薄

匀称，是现代家庭好帮手。可压制成0.3---3mm厚度，该机光洁卫生、操作方便，能压制宽窄两种面条及馄饨皮、面叶，用该机压制的面条同手擀一样光滑、柔软、可口好吃。1.面皮厚度档数六档，机上设有粗、细、圆形面条刀辊，该机除能压制粗、细面条以外，还可压制面皮、饺子皮、包子皮、馄饨皮等多样面食，形状整齐，厚薄匀称。2.手摇动机，不用电，安全经济，该机一般家庭人员即可操作，非常安全可靠，很适于没电、少电和经常断电的城乡家庭、野外作业人员及小餐馆使用。3.速度快，易操作，节省时间，该机设计能力每小时可压制面条五公斤。4.坚固耐用。该机选进口材料，全金属镀铬制造，结构紧凑，造型新颖，美观大方，光洁卫生。使用说明:1.将压面机放在桌子边或面案边缘，用卡子卡牢，面粉加水(5:2)，水中可适当放些盐碱，如若做蛋面时再将蛋放入面中，在盆内一起调和。2.将调和好的面团切成片状(10毫米左右)，撒些干面粉，放入压面辊内，用手柄摇动。3.要按顺序使用面皮档次旋钮，压制面条使用1-5档，压制馄饨皮使用1-6档。4.机上设有粗、细面条刀，可任意选用。5.面皮宽度为155毫米，制馄饨皮可将面皮叠起来折用。注意事项:1.严禁铁屑\\\\硬质杂物混入面内或掉进机内以免损坏机件。2.使用后，用毛刷或布片将机件清理干净，防止余面固硬，千万不要用水来清洗。3.压面条，面皮厚度应小于1.5mm(约2-5档)否则面皮超厚面条压不成形。4.切勿倒摇。

都是大批量批发的价格，都走货运自提，运费买家提付。

永康市五金城众达日用五金批发部

联系人：颜笑宜

电话：13506595799

qq：2697162009

"批发 压面机家用手动面条机小型手摇面条机饺子皮机俊媳妇三刀"的可生产产品类型面条，型号是156-3，适用范围为休闲食品厂设备，品牌是俊媳妇，加工定制为否