

布拉肠粉机，早餐肠粉机，蒸肠粉设备

产品名称	布拉肠粉机，早餐肠粉机，蒸肠粉设备
公司名称	广州市白云区松洲历富食品机械经营部
价格	1320.00/台
规格参数	
公司地址	广州市白云区金沙洲沙凤一路栀子花街114号
联系电话	020-61138915 15322211353

产品详情

产品说明

制作一碟成功的肠粉，关键是要有手工磨成的米浆，水与大米的比例约为3：1，太稠则蒸熟后过硬，易结块；过稀则蒸不成形。早餐肠粉因为要快，可用粘米粉代替米浆，再添加澄面、粟粉和生粉，以改善其质地和口感，其配制方法为：将500克粘米粉、50克粟粉、100克生粉和50克澄面纳盆，加入清水2000克调成稀浆后，再加入适量的精盐、味精和色拉油搅匀即可。调好浆后，就可以制作肠粉了。 1 调好肠粉浆（配方见上面）

2 将抽屉稍擦一点油（蒸好容易刮），然后将兑好的浆放入（不要太多）放进机器蒸即可

3 酱油要用好的，这个可以根据当地口味来调。（可加香菇等香料）

三：肠粉原料

肠粉专用粉：130元/袋/50磅

手动绞肉机：80元/台

电动绞肉机：350元/台

公司名称：广州市白云区松洲立富食品机械经营部

电话：020-61138915（六条线）

传真：020-81746423

业务qq：463221996、463114996

售后qq：306729895

地址：广州市白云区金沙洲沙凤一路桅子花街1号114铺

坐车路线：

一、坐车到火车站的客户

1. 走到流花车站总站乘坐广231路快线（坐1站）到金沙洲大桥西站下

2. 乘坐出租车，共行驶5.6公里，费用约19元左右

二、从广州火车东站总站乘坐283路（坐20站）到金沙洲大桥西站下

三、从天河客运站总站乘坐290路（坐17站）到金沙洲大桥西站

四、市区可做42路、429路到沙凤一路下车，或坐231快线、276路、佛276路、283班车、283路、290路、424路、429路、429a路、830路、885路高峰、快线912路、夜16路、高峰快线25、高峰快线30、42路、夜45路、夜54路、55路到金沙洲大桥西站下。

布拉肠粉机价格：1350元

产品规格：蒸炉长宽：65*66cm

蒸炉高度：70cm

（布拉格）规格：90*60*29cm

产品整体尺寸（长宽高）90*60*100cm

随机赠送油刷，刮刀，配方资料，技术光盘

不锈钢制肠粉机比较地道，轻便，外观漂亮

二 肠粉制作方法