

硬质冰淇淋机DQ冰淇淋制作机哈根达斯冰淇淋制作机

产品名称	硬质冰淇淋机DQ冰淇淋制作机哈根达斯冰淇淋制作机
公司名称	武汉宝斯特餐饮设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉江汉经济开发区江兴路中信大厦
联系电话	027-83993389 18062652983

产品详情

硬质冰淇淋机dq冰淇淋制作机哈根达斯冰淇淋制作机 15327252595熊小姐 qq：2890630082

哈根达斯冰淇淋怎么制作？dq冰淇淋球怎么做？

武汉宝斯特熊小姐为您介绍哈根达斯冰淇淋怎么制作dq冰淇淋球怎么做：

选用所需粉料，按粉料与水的比例混合均匀，完全溶解。浆料不得有结块，不同粉料与水的比例都不同，一般粉与水的比例为1比3。常规的（软质和硬质）冰淇淋机浆料配置基本相同。

彩虹裱花、夹心冰淇淋机选择的果酱色彩和冰淇淋粉的颜色应搭配合理，形成视觉影响力。注意事项：
a：粉料与水的比例一定要标准，水多则会造成机器搅拌器、皮带损坏、噪声增大。水少则会在设定的温度范围内冰淇淋不能成型。
b：进入机器的浆料温度3-35℃，温度太低、太高都会影响机器的正常使用。
c：隔天冷藏过的剩余浆料，不能直接放入机器内制作，要与新料掺和使用

详情咨询武汉宝斯特熊小姐 15327252595 qq:2890630082