

朝鲜面机冷面机玉米面条机价格 济宁冷面机设备厂家

产品名称	朝鲜面机冷面机玉米面条机价格 济宁冷面机设备厂家
公司名称	济宁高新区富民机械厂
价格	19800.00/台
规格参数	品牌:富民 型号:FM-400 功能:厂家直销
公司地址	山东济宁高新区菱花南路路西
联系电话	0537-2366664 18863712981

产品详情

朝鲜冷面是朝鲜族人发明的，大多数人都简称冷面。冷面不论是在朝鲜半岛还是中国大陆，都是一种很受欢迎的食品，而在中国大陆，朝鲜冷面因其价廉，食用迅速目前很流行，不在少的街头小吃店，亦可找到这种朝鲜冷面。正宗的朝鲜水冷面一般在夏天食用。朝鲜冷面多用碗食用，亦有用碟子盛装的，但冷面的汤就相对较少了。冷面的作法，是把面条煮熟后，用凉水抄干后的面条，再放进盐、醋、酱油等调味料，并再加番茄、黄瓜等青菜作伴菜。吃时把伴菜与面条拌好，再配以朝鲜咸菜或泡菜，即可食用。调料方面，一般都采用朝鲜辣酱，但亦有用芥末酱的。俗语说：“辣椒辣嘴，蒜辣心，芥末辣住鼻梁筋”。有伤风感冒鼻塞时，食用芥末可使鼻子立即畅通。吉林延吉地区以朝鲜冷面著称，称延吉冷面。在整个朝鲜半岛，冷面通常被认为是北方咸兴、平壤等地的食物。

冷面机是近年来新兴起的一种风味小吃。我公司生产的自熟式多功能冷面机，无需外界加热，就能使各种面粉自熟。可生产冷面、牛筋面、泡泡面、四川凉面等多种风味小吃，夏天凉拌，冬天可爆炒。无论面粉多少，都可加工制作，1公斤干面粉可生产2.2-2.5公斤成品冷面，一公斤冷面的批发价在2—3元。广泛用于学校、机关、食堂，更适用于个体摊位使用。我公司免费提供生产配方，包技术，使用我们的机器和技术，可使您生产出当地质量最好的牛筋面。牛筋面机广泛适用于学校，机关食堂，更适用于风味小吃，是一种投资少，效益快的致富小机械，产品畅销河南、山东、山西、广东、浙江、北京、天津、东北、陕西、内蒙等各大省市，深受用户好评。

一、冷面机厂家在哪？冷面机多少钱？面的调配注意事项

- 1、面团的干、湿度要适中，每百斤面需加水30--50斤左右。
- 2、根据实际情况可加入适量的食盐，混合搅拌均匀成块即可。
- 3、成品面条可根据出机时间的长短用水浸泡，（凉干时间大约2小时左右，浸泡时间大约15分钟）。
- 4、面条捞出后应把水放净，用少量食用油搅拌均匀后，加入调味品即可食用。
- 5、浸泡面条的水应用开水放凉后浸泡。 6、成品面条不能用开水浸泡、更不能下锅煮。
- 7、该面条热食时不能加入热汤或热水食用。 二：冷面机厂家在哪？冷面机多少钱？使用方法

- 1、首先取小麦面粉适量，按10比4的比例加水。把和好的面块后醒上几分钟备用。
- 2、然后运转牛筋面机器。 3、把醒好的面块投入进料口，由出料口挤出牛筋面。 4、膨化后的面料在经过第一层模具的时候，均匀的挤到隔热圈的位置（注：此处会最终影响冷面口感），最

后由冷面模具挤出冷面。

注：影响冷面口感的因素很多，包括下料速度、浸泡时间、膨化过程都是很重要的影响因素

三：冷面机厂家在哪？冷面机多少钱？维护与保养

1、在生产过程中，需要经常给下面的轴承添加食用油润滑（上面的轴承可三个月加一次黄油）。

2、经常检查皮带松紧程度，如过松时需调整。 3、如停机时间过长，需把筒卸下，清洗

并涂上少量的黄油一备下次再用。 冷面机厂家在哪？冷面机多少钱？注：

凡购机者均可看到现场开机演示，让您亲眼目睹生产冷面的全过程，确保您满意购机！ 本厂在全国任何地方都没有设立销售点或代销点，购机时请直接与我单位销售部联系，以防假冒！

济宁富民愿真诚为各界朋友服务，为您提供最适合的产品是我们不变的承诺。建厂18周年搞优惠活动，来厂购机即可报销您的路费或者承担一半的托运费，购买三天内调试好机器发货！厂家郑重承诺机器免费保修十年，一年以内零部件损坏可免费更换，购机以后技术包教包会免费学习。富民机械全体员工欢迎您的到来。