

5头立麦手摇家用小型不锈钢手动压面机/饅饅压面条机压面器榨汁

产品名称	5头立麦手摇家用小型不锈钢手动压面机/饅饅压面条机压面器榨汁
公司名称	永康市五金城众达日用五金批发部
价格	面议
规格参数	可生产产品类型:面条 品牌:立麦
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

Im-20型立麦牌不锈钢压面机：

选用优质304不锈钢制作而成，本产品卫生、环保，打理方便。

压面操作方法: 1.和面时用水,把面软软的和着,如挤压时费力时再加水将面和软，盖上干净的湿布饅面：放置15分钟以上。2.拧开下出面口，将螺杆放到顶部，把和好的面团放进筒中，装上需要压出园面或者扁面的出面口,拧动手柄即可挤压出面条!3.压面器底部离水稍近为好.直接挤到开水锅里/压面器底部接触开水面.面条即会脱落无需分割.4.用后将压面器拆开浸泡在水中,洗刷简便!注意螺杆不要长期浸水，擦干存放。

温馨提示：为保证省力和可口，请在白面中和加入少量荞面或油面，直接将面条压入有开水的锅中。

榨汁操作方法：先将水果如橙、柠檬、西柚……等切成半。放入榨汁机的果盘内，拧动手柄，新鲜果汁立等可取。胡萝卜、苹果等硬质水封少的水果，出汁率不高，建议用电动的榨汁机达成渣后效果才好。

濑粉制作方法：步骤1：选用一定适量的粘米粉，用开水将其搅拌均匀，直至米粉呈比浆糊稍稍一点的状态即可。

步骤2：烧好一锅水，水温不宜过高，刚滚开即可。

步骤3：将和好的面糊装进立麦压面机面桶里，盖上螺杆，用力挤压，面糊即可从出面口被挤压出来，透过小圆洞，成圆条状滑下来，直接滑进正在煮着的水里，濑粉便可成型。

步骤4：将成型的濑粉捞出来，放进冷水里过两趟。然后晾干即可备用。

新型不锈钢压面机把手位置为不锈钢（蓝色为保护膜请剥去使用），机体和机头为不锈钢，改变了以往的面条机，易生锈的诟病！更加卫生！健康！寿命更长久。

带圆形，和扁方形两款机头，可以根据个人喜欢压制喜欢的面条类型！

简单，实用，卫生！

不大会做面食的买家，请往下看：

附：和冷水面团的方法 冷水面的调制方法是将面粉倒入盆中或案板上，掺入冷水或水温较低的水（夏天用冷水加点盐，防止面团“掉劲”，俗语常说：“碱是骨头盐是筋”，冬天用略高于常温的水拌和），边加水边搅拌。水不能一次掺入，因为一次掺水过多，粉料一时吸不进去，将水溢出，流失水分，反使搅拌不均匀，故要分次加水，掺入比例为2：1。但也要根据气候以及面粉的质量等情况酌情掺水。当面粉和水搅拌成为雪花片后，要用力捣揣，反复揉搓，揉到面团十分光滑不粘手为止。面团调制好后，一定要放在案板上，盖上干净湿布，静置一些时间，即“饧面”。饧面时间一般为10-15分钟，有的可达半小时。面团要成形时，双手要用力“揉上劲”才能保证成品质量。

附：出面粘连等问题的解决：

面条从加工制作到调味盛碗，过程非常简单，但是，如果你想煮得一碗有品位的好面，那可是得费一番功夫的事情。首先说面条的选择。粗面、细面、韭菜叶子面，各种面都有各自的属性，所以我们选用时应加以区别。常用的面可以分成挂面和手工面（含机压面），或者说干面和湿面。面条由小麦粉制作，我国的小麦粉多为软麦粉，相对于日本和意大利麦粉，在韧性上要差一些，即使是国内的小麦粉，由于品种不同，质量也良莠不齐，因此，在制作面条时都要加一些可改良原料筋性的辅助料，如鸡蛋、食用碱等。以肠旺面面条为例，500克面粉应加入4个鸡蛋、少许食用碱和少量的清水。除了常用鸡蛋和食用碱以外，目前还有专家和学者致力于研究改良剂以提高面条的品质，比如复配型食品乳化剂，这种东西在常温下就可速溶于水，并形成牛奶状细密的微珠，因此把它加入面粉后，会与淀粉、蛋白质形成特殊的复合物，从而改善面条的结构和质地，不过这种方法目前只在食品加工厂里使用。面条在加工中的另外一个要点是揉面。为了尽可能的提高面条的筋力和韧性，和面时要反复揉面团。经过手工千揉百压的面条，滋润而富有筋力，是面条中的上品。不过由于手工制面工序繁琐，故现在多用机械压面替代，当然机制面的口感要逊色一些。其次是煮面。面条在经过千捶百压之后，还要在锅中经过九沸九变，才能成为口感上乘的面。煮面时，要善于掌握好火候和下面时机。煮机制面和手工面，应在旺火滚水时下锅，并用筷子把刚下的面条挑散，防止相互粘连。由于是旺火沸水，面条表面会迅速形成一层粘膜，这样就不会粘连了。煮这种面，锅开两次，点两次冷水，即可捞出食用。煮干面时，不宜用旺火，因为这类面条本身很干，若在锅中水大开时下面，面条形成的粘膜会影响水分和热量的渗透，煮成的面条便容易出现粘连、硬心。所以，用中火慢煮干面，并保持随时点水，才能使面条受热均匀不夹生，使面条出锅后汤清利落。值得一提的是，许多面馆煮出的面条外表面糊糊的，不利爽，甚至还会出出夹生硬心现象，其实问题出在煮面的水上。这些面馆大多都是一锅面水从早煮到晚，煮面的水都变得酃稠了，哪里还会煮出利爽的面。若是换上一锅清水，那所有问题都会解决。臊子。臊子对于面条来说，重要性绝不亚于面条本身。行业中有句“汤宽、面少、臊子多”的老话，这也说明了臊子在面里边的份量。大肉面、担担面、海鲜面、杂酱面，还有成都有名的怪味面，都离不开臊子辅佐。成都羊马镇的渣渣面，初创时本是出于无奈之举，哪知道顾客却对面中的渣渣臊子产生了兴趣，从而创出了名扬川内的羊马渣渣面。我们平常所见的臊子，有杂酱臊子、排骨臊子、牛肉臊子、海鲜臊子、肥肠臊子等，其制法都很简单，只是有几点需要注意：一是臊子不可太咸，因为面条都有一个补味的程序。二是臊子味要厚。味厚的意思不是指施盐量，而是说味感要丰富，有层次。要想达到味厚的效果

，一是要选用上好的调味品（比如豆瓣的选择）。三是要放一些糖。经过实验比较，同样的原料和制作工序，没有放糖的臊子，味感单一且寡淡，口腔不能产生愉悦感。为了让臊子的味感更加醇厚，目前也有人使用乙基麦芽酚用于增加臊子的香气，并延长滋味在口腔的停留时间，这从效果上看还不错。除此之外，还可以使用一些i+g(增鲜)、鸡肉香精（增香）、牛肉香精（增香）、猪肉香精（增香）等，辅助增香增鲜，不过要注意使用的剂量，过量使用会涩口闷人。以上三点，只是煮面的一些基础，这小小的一碗面，实在是大有学问，愿大家都能做出一碗好面来。

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

本产品的加工定制是否，可生产产品类型是面条，品牌是立麦，型号是5个头，适用范围是休闲食品厂设备