

# 华成牌HC型面筋成型机厂家低报价

产品名称	华成牌HC型面筋成型机厂家低报价
公司名称	巨鹿县华成机械厂
价格	面议
规格参数	品牌:华成 型号:HC 保修期:一年
公司地址	河北省邢台市巨鹿县工业开发区68号
联系电话	0319-5036000 15303193137

## 产品详情

专业生产与销售制作面筋串机器、我们是华北地区唯一,一家销售面筋串机器的,专业食品机械,我们本着新思路,宽视野,严要求,诚待人,永创新的经营理念。我们销售有以下系列产品,大型自熟式全自动面筋机,面筋串大型高速螺旋型切割机,面筋串微电脑高速切花机,面筋串成型机,简易型面筋卷机,款式新颖,经久耐用,型号齐全。全自动面筋机与大型高速螺旋型切割机,是我最出色的两套设备,工作效率极高,是你经营批发面筋串首选设备,北京润丰牌面筋机,专业加工烤面筋制作机器·专门为烤面筋串的朋友研究设计的产品·是完全摆脱纯手工制作的机器

随着科技的发展烤面筋机的产生,让现在的大街小巷里到处可以看到烤面筋的摊位,而且购买的人络绎不绝,到底是什么让这个生意这么红火,这么受大家的欢迎呢?我们一起来看看。1、实从根本上说,烤面筋也可以算是烧烤的一种,说起烧烤,人们心里都有一种莫名的向往感,特别是夜晚在大街上,听闻“烧烤”二字,就有一种吃的冲动,这在一定程度上就推动了烤面筋的发展,也算是人们喜爱烤面筋这种食物的一个原因!2、香辣可口:烤面筋大家或许都吃过,吃起来妈妈辣辣的,加上我们大部分人都喜欢吃那些麻辣食品,这么一看,烤面筋可能是最好的选择了,马上几串,吃了以后有种刺激的晕眩感,特别是在冬季,吃完以后的感觉更是爽的不得了,他的美味也是受到欢迎的一个重要原因!3、价格便宜:现在的物价每天都在上涨,一块钱的食物在现在的市场上还真不好找,但是烤面筋就是,一块钱,看起来还是很大的一串,在同类的烧烤食品里面这样性价比的可能找不出来第二个了,并且吃起来口感还很好,这价格优势也是受到人们喜爱的一个重要原因!之所以烤面筋如此红火就是因为以上的三点原因,可能小编分析的不够全面,不过现代科技这么发达烤面筋机的出现更会带动更多食品机械的研发和发展,我们只管等待美食的出现就好。随着现代科技的不断飞速发展,很多先进的设备都得到了应用,烤面筋机也不例外,今天小编就带您来详细的了解一下。

- 1、开机前先按1市斤干面粉配0.6-0.7市斤的水倒入斗内,再按此比例把面粉一次性倒进斗内开机和面。
- 2、和面,需要12分钟,必须顺转和面5-6分钟,再倒转和面5-6分钟,停机醒面。
- 3、醒面:醒面时间不少于12分钟。
- 4、洗面:停机12分钟后,可往面斗内倒入30斤左右的水,开机洗面,洗至3分钟后停机排面浆。5、排面

浆，过滤，把分合器搬到分位，翻斗排面浆时必须插好过滤网，排完面浆为宜，二次洗面时间不超过5分钟，后洗的两次时间可长一些。综合4、5所述洗、排、滤四次即可洗好，取出面筋，清洗面斗。6、效果，该机洗50市斤面粉，约45分钟(不包括停机时间)。每市斤高筋干面粉，可洗出0.45市斤湿面筋。提示：和面、醒面，必须按使用说明书上的时间要求去做，以免洗混。过滤网每次使用前，凉面可用食用油刷一遍(不沾面)该机结构合理，造型美观、，易操作，面斗可翻，排水方便，一次过滤，不锈钢制作。有了以上烤面筋机厂家对于油面筋的由来介绍后，我们心中都有了比较深入的了解吧，如果您还有这方面的疑问，请联系我们。

- 1、开机前先按1市斤干面粉配0.6-0.7市斤的水倒入斗内，再按此比例把面粉一次性倒进斗内开机和面。
- 2、和面，需要12分钟，必须顺转和面5-6分钟，再倒转和面5-6分钟，停机醒面。
- 3、醒面：醒面时间不少于12分钟。
- 4、洗面：停机12分钟后，可往面斗内倒入30斤左右的水，开机洗面，洗至3分钟后停机排面浆。5、排面浆，过滤，把分合器搬到分位，翻斗排面浆时必须插好过滤网，排完面浆为宜，二次洗面时间不超过5分钟，后洗的两次时间可长一些。综合4、5所述洗、排、滤四次即可洗好，取出面筋，清洗面斗。上文就是对面筋机的详细介绍，现在您已经找到了满意的答案吧，希望本文能够对您有所帮助，如果您还有疑问，我们将为您竭诚服务。