

# 红豆饼机做法，燃气红豆饼机

产品名称	红豆饼机做法，燃气红豆饼机
公司名称	常熟市金贵食品机械有限公司
价格	630.00/台
规格参数	品牌:金贵机械 型号:JHHJ-32
公司地址	常熟市元和路行造桥南
联系电话	0512-52234953

## 产品详情

红豆饼机做法，燃气红豆饼机金贵专卖，随机提供技术配方。【外形结构】：正宗台湾最新版红豆饼设备，做工精细，铝质压铸外喷美国进口特富龙不粘层。方形9孔，采用高品质进口发热板加热。【材质】：铝质压铸外喷美国进口特富龙不粘层，不锈钢炉身【所需原料】

面粉、豆油、猪板油、碎冰糖、金桔饼、红绿丝、糖桂花、白糖适量【制作方法】1.制皮：做车轮饼的功夫，主要在和面和油煎。取面300克，用油水（油2/5、水3/5）和成水油面，软硬程度与包饺子面相同。再取200克面，用油100克和成酥，软硬与水油面相同。将水油面揉作小条，揪成40克重的小剂，擀作直径为6.7厘米的皮子，把酥揪成略小于油面剂的小剂，包在水油面皮子内，揉匀后，再擀成厚薄均匀的皮子；把皮子卷紧成筒状，切为两段，各自垂直立在桌上，压扁，再擀为皮子，刀口部分便呈现花纹。皮子制作直到面用完为止。2.制馅：用生的去皮猪板油，切碎，大小如樟脑丸，加适量碎冰糖末。另取金桔饼、红绿丝、糖桂花及适量白糖，起拌匀，便成荤馅。还有一种素豆沙馅：用豆沙、白糖、金桔饼、红绿丝，加油炒制而成。3.包制：取皮一张，花纹朝下，上置馅子适量，再取皮子一些，花纹朝下，覆盖在馅子上面。两张皮子合起来，捏紧，捏出花边。馅子要足，使其捏拢后如月饼形状。4.油煎：锅里倒进少量素油（荤油也可），用文火烧热，放下车轮饼，煎至表面金黄，内里熟透，发出扑鼻香味时，即取出装盘。

这种饼，吃起来不但香酥脆甜，且有响声，名声远扬。红豆饼机做法，燃气红豆饼机发货可以到达北京天津上海重庆红豆饼机做法，燃气红豆饼机

浙江：杭州湖州嘉兴金华丽水宁波绍兴台州温州舟山衢州义乌平湖建德临安富阳淳安桐庐红豆饼机做法，燃气红豆饼机兰溪海宁桐乡东阳永康慈溪奉化宁海象山余姚诸暨临海天台温岭乐清瑞安

江苏：南京苏州无锡常州连云港南通宿迁泰州徐州盐城扬州镇江昆山常熟太仓吴江红豆饼机做法，燃气红豆饼机江阴江都丹阳淮安

安徽：合肥 安庆 蚌埠 巢湖 池州 滁州 阜阳 淮北 淮南 黄山 六安 马鞍山 宿州 铜陵 芜湖 宣城  
亳州红豆饼机做法，燃气红豆饼机

福建：福州 龙岩 南平 宁德 莆田 泉州 三明 厦门 漳州 福清 建阳 建瓯红豆饼机做法，燃气红豆饼机

江西：南昌 抚州 赣州 吉安 景德镇 九江 萍乡 上饶 新余 宜春 鹰潭

山东：济南 青岛 滨州 德州 东营 菏泽 济宁 聊城 临沂 日照 泰安红豆饼机做法，燃气红豆饼机 威海  
潍坊 烟台 枣庄 淄博

广东：广州 深圳 潮州 东莞 佛山 河源 江门 揭阳 梅州 清远 汕头 汕尾 韶关 阳江 云浮 湛江 肇庆 中山  
珠海

广西：南宁 桂林 百色 北海 崇左 防城港 贵港 河池 贺州 来宾 柳州 钦州 梧州  
玉林红豆饼机做法，燃气红豆饼机

海南：海口 三亚 东方 琼海 万宁 文昌

河南：郑州 洛阳 开封 鹤壁 焦作 南阳 平顶山 三门峡 商丘 新乡 信阳 许昌 周口 驻马店 漯河 濮阳

湖北：武汉 鄂州 黄冈 黄石 荆门 荆州 潜江 十堰 随州 天门 仙桃 咸宁 襄樊 孝感 宜昌 神农架林区 恩施

湖南：长沙 张家界 常德 郴州 衡阳 怀化 娄底 邵阳 湘潭 益阳 永州 岳阳 株洲 吉首

河北：石家庄 保定 沧州 承德 邯郸 衡水 廊坊 秦皇岛 唐山 邢台 张家口红豆饼机做法，燃气红豆饼机

山西：太原 长治 大同 晋城 晋中 临汾 吕梁 朔州 忻州 阳泉 运城红豆饼机做法，燃气红豆饼机

内蒙古：呼和浩特

四川：成都 绵阳 巴中 达州 德阳 广安 广元 眉山 南充 内江 攀枝花 遂宁 雅安 宜宾 资阳 自贡  
红豆饼机做法，燃气红豆饼机 泸州 阿坝 甘孜 西昌

云南：昆明 丽江 保山 临沧 曲靖 思茅 玉溪 昭通 楚雄 大理

贵州：贵阳 安顺 毕节 六盘水 铜仁 遵义

辽宁：沈阳 大连 鞍山 本溪 朝阳 丹东 阜新 葫芦岛 锦州 辽阳 盘锦 铁岭 营口

吉林：长春 吉林 白城 白山 辽源 四平 松原 通化 延吉 红豆饼机做法，燃气红豆饼机

黑龙江：哈尔滨 大庆 大兴安岭 鹤岗 黑河 鸡西 佳木斯 牡丹江 七台河 齐齐哈尔 双鸭山 绥化 伊春

陕西：西安 安康 宝鸡 汉中 商洛 铜川 渭南 咸阳 延安 榆林 红豆饼机做法，燃气红豆饼机

甘肃：兰州 白银 定西 嘉峪关 金昌 酒泉 陇南 平凉 庆阳 天水 武威 张掖

青海：西宁 红豆饼机做法，燃气红豆饼机

宁夏：银川

新疆：乌鲁木齐 红豆饼机做法，燃气红豆饼机