

# 新华35连半圆黑米蒸蛋糕模具 巧克力蒸蛋糕模具

产品名称	新华35连半圆黑米蒸蛋糕模具 巧克力蒸蛋糕模具
公司名称	淮阳县新华食品机械厂
价格	1.00/盘
规格参数	品牌:新华 型号:1006 材质:镀铝板
公司地址	河南省周口市淮阳县南二环工业园区
联系电话	0394-2882336 13949960268

## 产品详情

外形尺寸：400\*595/400\*600mm 单模尺寸：64\*31mm 排列：5\*7

蒸蛋糕是2015年西式蛋糕里最火爆的产品，蛋糕清香松软，但是不甜腻，淡淡的蛋糕香味口感非常好  
导读：蒸蛋糕”乍一听以为是自己听错了。蛋糕不都是烤出来的吗？很多人心中发出了这样的疑问。其实不然，在当下的时代，你可以亲口尝到用“蒸”这种传统烹饪手法制作出来的蛋糕。国内老字号的工业烘焙企业——港荣食品在国内首创性的推出了“蒸蛋糕”，可以说是颠覆了传统烘焙行业的制作技艺，在中国烘焙市场上创造性的开辟出一条差异化的王牌竞争路子。烤蛋糕和蒸蛋糕的加工工艺的区别：  
(1) 烘烤，用燃烧加热的方式，来促进物质的物理性变化(水份蒸发)，在热力的作用下而使其(如面包、蛋糕)发脆、受热、变色。(2) 蒸，是中国传统烹饪技法的一种，指把经过调味后的食品原料放在器皿中，再置入蒸笼/蒸箱利用蒸汽使其成熟的过程。蒸，可以最大程度的保留食物最原始的美味。

针对这个特色的食品,淮阳县华商食品机械有限公司研发一款专业的蒸蛋糕模具

板材：采用进口韩国浦项镀铝板（蒸箱里面水分比较大，镀铝板不会生锈）工艺：扣压式烤盘(模具体与本体结合后模具不脱落，无缝式焊接，不易藏污，坚固耐用，使用寿命是普通烤盘的四倍) 不粘图层：进口矽利康不粘涂层（不粘图层经过两次不粘处理，具有优越的不粘性能，同时节约油料及作业工时，适用于高糖类蛋糕产品的顺利脱模，适合于食品厂家流水线生产及使用频率较高的店面使用）  
模具打孔的目的是为了蛋糕在蒸制过程中蒸汽从上到下更好的流通，以达到色泽均匀、节约成本的目的