

婷优悬浮式电饼铛，欢迎来电洽谈

产品名称	婷优悬浮式电饼铛，欢迎来电洽谈
公司名称	永康市泰丰酒店用品有限公司
价格	80.00/台
规格参数	品牌:婷优牌 型号:BC2-4型 饼铛类型:电饼铛
公司地址	中国 浙江 永康市 永康芝英街道龙漩井巷80号
联系电话	86 0579 87458161 13858906406

产品详情

品牌	婷优牌	型号	BC2-4型
饼铛类型	电饼铛	电饼铛功能	煎
电饼铛加热面	双面加热	烙盘设计	悬浮式
电饼铛功率	1001-1200W	饼铛口径	32-35cm
价格范围	120-200	额定电压	220 (V)
额定功率	1100 (W)	供应商类型	自主生产厂商

产品功能及特点：

- 1、上盘为悬浮结构设计，可随食物热胀而自动调节，使不同厚度的食品拥有相同的加工效果，一次能加工出您满意的食品
- 2、设有自动控温，当内部温度达到设定值时，加温自动停止；当温度下降到一定值时，加温自动开始
- 3、上下加热盘一次压铸成形，密度高，强度大，不变形，受热均匀
- 4、加热管采用高碳材质，干烧不损坏，是高安全、高寿命产品
- 5、采用先进的双控电路，可上下盘同时加热，省却了翻锅的麻烦。
- 6、产品性能稳定、热效率高、省时、省电、使用方便，具有安全、卫生、无毒、无味、美观大方等特点。

- 7、采用优质不沾层涂料、防沾效果极佳。
- 8、集烤、烙、炸、炒于一身的多功能产品。

食品加工时间参照表：

加工食品名称 制作时间

- 1、薄饼，鸡蛋饼，葱花饼，煎饼，春饼 3~4min
- 2、大饼，馅饼，锅贴，肉饼，烙馍，家常饼 4~6min
- 3、发面饼，玉米饼，豆馅饼，各种烧饼 4~5min
- 4、烤肠，烤肉，烤羊肉串，煎鱼，油焖大虾 6~8min
- 5、烤土豆片，薯片，三明治面包，比萨饼 4~5min
- 6、炒豆，炒花生米，炒瓜子，爆米花，炒栗子 3~5min

电饼铛使用方法

- 1、第一次使用悬浮式电饼铛时，先用蘸温水的湿毛巾把上下两个烤盘表面擦干净，然后均匀的抹上少量的食用油，通常我们这里是买一块略带肥油的猪肉（本来做馅饼什么的需要买肉的嘛，只要稍带一点肥油的就可以啦）用固体肥油抹，这样抹的时候方法简单操作方便；
- 2、擦完油后，现在接通电源，打开电源开关，电饼铛开始预热，这时加温的指示灯亮，当温度达到设定值时加温指示灯灭；
- 3、这时打开铛盖，放入将要制作的食品，如果是类似锅贴之类的小食品，注意尽量不要挨边，要不然就连成串串啦！然后盖好，参照食品加工表开始计时，有经验的也可以自己掌握时间啦！加工不同的食品请合理调配好制作的时间；
- 4、所有可以烤、烙、煎的食物都可以轻松搞定哦。

饼铛食谱之一



第四步:把电饼铛开开开关，差不多热了的时候，在饼铛上下刷上油，我闲麻烦，直接在下面到油，用铲子把油和开，使得饼铛面全粘上油，有劲的可以拿起饼铛转转就成了，油热了，冒烟了，用大勺子向饼铛内崴一大勺，用铲子把糊糊向摊煎饼似的给摸匀摸薄，爱吃厚的，就不用摸薄，我爱吃脆的所以每次是摸薄的，然后盖上饼铛，趁着饼铛没有冒白气的时间，剥蒜，准备小料 第五步小料做法：把蒜洗净，然后拍碎，或者捣烂，把蒜末和蒜汁加上醋，香油，调好就行了 第六步，继续烙饼，见到饼铛冒白气，赶紧打开，把饼翻面就行了，这时候不用盖盖，看着一会就好了

北京人有一好，那就是胡塌子，有用西葫芦的有用土豆的，我个人爱吃土豆的，因

电饼铛食谱二

为吃起来有嚼劲好吃。
1、用鸡蛋、牛奶、面粉、苏打，和成糊，发酵一会，然后象摊饼一样，作成图形.形状

自定、圆圈也行。果仁、芝麻随你加。

第一步:把土豆洗净

2、肉饼、家常饼、锅贴、馅饼等，做法与平时一样，就是放到电饼铛中去烙。

第二步:把土豆擦成细丝，放入盆里

3、煎花生 煎肉啊 煎鸡蛋 孜然羊肉 煎包子等等也可以用这个做。

第三步:在擦成丝的土豆盘里打上3个鸡蛋，一小碗面粉，少量盐，水，使劲搅拌，调

成面糊，不要太稠，那样不好烙
比萨饼

主料：面粉

辅料：黄油、奶粉、食用油、番茄沙司、香蒜辣酱、乳酪丝、青椒、洋葱、虾仁、口蘑

做法：

1、将奶粉、黄油放进面粉中活好，省2个小时；

2、将洋葱洗净切成圈，青椒洗净切成丁，口蘑洗净切成片；

3、在煎盘上倒少许油，将面团放入盘中按成一个中间薄边缘厚的圆饼，用叉子均匀的在饼上扎满小孔，然后铺上番茄沙司和香蒜辣酱，加上洋葱、青椒、口蘑、虾仁、乳酪丝；

4、将放好调料的比萨饼放入电饼铛烤20分钟，或等到外皮变黄、变脆即可

仁少许、泡打粉5克。

制作：（1）香蕉去皮切薄片，核桃仁改刀备用。（2），鸡蛋逐个打入容器内，抽打成泡沫状，加油、糖、面粉、泡打粉、核桃仁、香蕉片搅拌成黏糊状，用电饼铛、不粘锅，放少量油，摊成圆饼，厚度一厘米，6至8分钟产出改刀装盘。

特点：色泽金黄，香甜软糯，老幼皆宜。

橘子皮三角饼

用料：面粉250克、黄油、牛奶、白糖各75克，鸡蛋2个，香草粉、泡打粉、橘子皮各适量。

操作：黄油软化放白糖搅打均匀，逐个打入鸡蛋抽打成泡沫状，橘子皮开水焯切小丁，加面粉、泡打粉合成较软面团，杆成圆饼。（3）电饼铛，加热放少量油，放入圆饼，加热6至8分钟产出切成三角块。

特点：外酥脆、里绵软，香甜适口。

美味烤鸡翅

原料：鸡翅中（最好去正规超市买），酱油，料酒，盐巴，蒜。

将鸡翅洗干净，放盐，料酒，酱油和蒜泥淹一个小时，让鸡翅充分入味。然后把电饼铛打开，记住不锅太热，否则会糊，然后把鸡翅摆到锅里，加盖，小火烤，等一面烤好以后烤另一面，把两面都烤到金黄就好了，鸡翅里面的油全都被烤出来了，还有浓浓蒜香，真的是很好吃啊，爱吃辣的话还可以自制辣椒放在上面。

第七步：怎么吃？把做好的胡塌子占着醋蒜汁吃，别有风味，爱吃芥末的，在汁里再加一点绿芥末膏，占着吃也一样好吃。

果汁豆糕

基本原料：糯米粉、红小豆、大麦仁、淀粉、泡打粉、核桃仁、葡萄干、鲜奶、甜柠檬汁(或果珍水)、白糖、食用油、鸡蛋。

做法：

- 1、鸡蛋、白糖、食用油、泡打粉放入容器中搅拌出泡沫，放入鲜奶，甜柠檬汁、糯米粉、淀粉搅拌均匀，加入核桃仁、葡萄干搅拌成糊状。
- 2、电饼铛先预热抹油，倒入加工好的糊状原料，焖制3到4分钟，再翻个，加热2分钟。特点：外脆里糯，香甜松软。

松子玉米虾仁蛋饼

原料：松子700克、熟玉米粒1000克、虾仁750克、鸡蛋800克、花生油、面粉、食盐适量。

做法：

- 1、将松子、玉米粒洗净，虾仁洗净切小丁，再将松子、玉米粒、虾仁、面粉、食盐、蛋液放在一起，加适量水充分搅匀成糊状。
- 2、电饼铛放油烧热，舀入调好的松子玉米糊，摊匀，煎至两面熟，切菱形小块即可。

营养特点：玉米粒富含蛋白质、维生素b、e及磷、铁、镁等矿物质；松子富含蛋白质、脂肪、不饱和脂肪酸；虾仁含有丰富的蛋白质、铁、钾、碘；鸡蛋富含易于人体吸收的蛋白质。搭配食用，营养价值高

丹麦玉米饼

原料：a料：细玉米粉1杯，全麦面粉1杯，麦麸少许，白糖2勺，干酵母1小勺，泡打粉1小勺，b料：鸡蛋1只，温水少许，c料：葡萄干半杯，甜玉米粒1杯。

做法：

1、将a料拌匀，加入b料和成稠厚糊状，置于温暖处发酵1小时

2、轻轻拌入c料，继续发酵半小时

3、电饼铛烧热擦油，用勺舀入面糊成圆饼状，小火烙至两面金黄

特点：外脆内软，香甜可口

电饼铛故事集锦:

笨厨娘学艺,只要有电饼铛,什么事情都难不倒

“笨厨娘”是俺老公对俺的尊称，不过他倒一点都没委屈俺。虽然当初是俺抱着一摞菜谱将他赶出了厨房，但折腾到现在，俺的厨艺还是在原地打转。为此俺没少埋怨俺娘，怪她当初没把俺的底子打好。

鸡蛋灌饼

俺娘说了：你哥你姐根本没用教就无师自通成一级厨师了，唯独你，自小聪明伶俐却在炒菜做饭上一窍不通。不是为娘的不教你，而是你没有这个慧根！

我新学会的一种面食饼，制作方法如下：

好在俺家姑娘一日三餐都在学校吃，自小又对鸡蛋面条百吃不厌，所以遇到她双休在家的時候，俺就用鸡蛋面条来对付，我这个“笨厨娘”倒也做的心安。

原料：面粉、鸡蛋一个、少量食盐、调料

上个月的时候去省城学习，跟同居一室的室友交流养子心得，发现她儿子被养得白白胖胖的，女儿文文弱弱的照片终究没敢拿出来给她看。在得知她厨艺十分了得时，俺真是佩服得五体投地，当场拿出纸和笔强烈肯求她教我几招。她显然没经过这个阵式，看着俺兴奋得两眼直放光，扭捏片刻之后，便教俺两道菜，一道荤一道素。

一、自制肯德基炸鸡翅 首先把面粉用水稀释搅拌成糊状，放入适量的食盐和调料，不可太稠也不可

太稀，太稠了，饼会太厚和硬，太稀了饼会太软了。

将鸡翅洗净上下片两刀(这样在腌渍的时候入味会更好一些)放入碗中，放上葱丝、姜丝、花椒、茴香、少许酱油、料酒、盐等调味品，一边翻一边腌渍大约十分钟的时间。然后取一盘面粉和一碗温水备用，将腌渍好的鸡翅先在面粉里打个滚，再用温水湿润，然后再在面粉里打个滚，等锅里的油到七八成热的时候，放进锅里炸到金黄即可。这样炸出的鸡翅外酥里嫩，味道跟肯德基店里的一样好！

二、彩虹饼

这个饼的名字是我自己给取的。将黄瓜、洋葱、胡萝卜、火腿切成细条放入盆中，打入两个鸡蛋，放上盐、味精和少量水，加入面粉调成糊状，摊成薄饼的表面，盖上那枚鸡蛋饼进去再烤成金黄色即可。这个饼清香味美，对那些不喜欢吃蔬菜的小孩子来说，不失为一道最好的饭菜。

俺听了之后心花怒放，俺姑娘基本属肉食动物，这两道菜估计薄饼一阵子了。从省城回家之后，俺立刻对老公说：从现在起俺要潜心研究厨艺，立志一定要把女儿养得白白胖胖、高高壮壮的！把俺老公感动地差点掉下泪来。

吃过这款点心的人可能不多，松软清香，回味无穷，这里我还是来介绍一下星期六女儿不上学，早饭都没好好吃非要等着吃我做的肯德基炸鸡翅，还真不是吹的，到现在俺才发现俺有厨艺天份，女儿直说比肯德基店里的还要好吃，看着女儿吃得滚圆的小肚皮，俺心里那叫一个美啊！第二天俺又给女儿做了彩虹饼，也得到了女儿的满口称赞，老公再象以前那样叫俺笨厨娘的时候，遭到了女儿的强烈反对。

原料：面粉、鸡蛋、薄荷叶、精盐、食油

制作方法：首先将薄荷叶（薄荷叶多少根据你要做多少软饼决定，不过一定

我这个“笨厨娘”也很会变通，在第二次做炸鸡翅的时候，就将温水换成了鸡蛋清，味道居然更好。在吃过这两道菜之后，女儿在小区里玩的时候，逢人便会说：“我妈妈做的饭可好吃了！她做的炸鸡翅比肯德基店里的还好吃；我妈妈还会用好多蔬菜给我做好看又好吃的彩虹饼呢！”

一周后老公再回来的时候便一个劲地看着俺笑，俺被笑得莫名其妙的。“可以啊，我今天一进小区的门就听到大家都说我们小区出了个特级厨师，一打听原来是你。真是不错，两道菜的特级厨师啊！”

俺一听就知道他是在讽刺俺：“你还真别看不起俺，俺明天就到论坛上去广发英雄贴，让姐妹们支援俺些特色小菜，俺有决心也有能力把‘笨厨娘’的帽子甩到爪哇国去！”

就在俺立下豪言壮志的时候，在外面玩累了的女儿刚好进屋：“妈妈，你还会做别的好吃的吗？”

“笨厨娘”应声倒地。

2.意大利帕尼尼（三明治）隋菲菲夸奖的美味

中西结合是运动餐饮的发展方向，为了使中国运动员参加国际比赛时适应当地的西餐饮食，训练局提出了“学会吃西餐，告别方便面”的理念，建立了西餐厅，并定期聘请美国亚特兰大奥运会的主厨来餐厅对厨师进行培训，这样既解决了运动员的营养补充、口味调剂，又适应了训练和比赛的需要。有很多西餐佳肴受到了运动员的好评，意大利帕尼尼就是运动员喜爱的一道主食。

它属西式菜品，含有较高的热量和蛋白质，非常适于能量消耗大的游泳和篮球、排球运动员食用。曾在美国训练的篮球名将苗立杰、隋菲菲都说：咱们制作的西餐太棒了，口味非常地道。

主料：切片方面包250克（10片），方火腿2片，奶酪2大片，黄油50克。

制作方法：将1片面包上放1片奶酪、2片火腿、再放1片奶酪，上面再放1片面包，将面包两面上上下下刷黄油，上饼铛烤（泰丰电饼铛即可），烤至奶酪软化，外焦内松软，趁热吃最佳。