

# 双菱薄饼铛BC1-2 双菱

产品名称	双菱薄饼铛BC1-2 双菱
公司名称	一点金厨房家电贸易公司
价格	50.00/台
规格参数	品牌:双菱 型号:BC1-2 饼铛类型:电饼铛
公司地址	中国 河南 南阳市 河南南阳
联系电话	86 0377 66019818 18939205668

## 产品详情

品牌	双菱	型号	BC1-2
饼铛类型	电饼铛	电饼铛功能	烙
电饼铛加热面	单面加热	烙盘设计	非悬浮式
电饼铛功率	1000W及以下	饼铛口径	25cm及以下
价格范围	90以下	额定电压	220 ( V )
额定功率	1000 ( W )	供应商类型	代理商

2010最新包装，全面升级双菱薄饼铛 15秒钟一张饼【内送面盆和打蛋器个一个】

### 【产品规格】

型号：bc1-2

尺寸：20cm

功率：800w

额定电压220v 预热时间：4 - 5分钟

特点：外形小巧，结构简单，能快速简易的帮您制作出各种薄饼，如烤鸭饼，春卷皮，煎饼等。其用具少，耗时短。具制作出的薄饼大小和厚度更均匀，省去传统的烤饼工序，让您尽享美食乐趣。

薄饼的制作方法：

在第一次使用时，先用湿布将烤盘擦拭干净，并用浸有食用油或黄油的纸巾擦拭发热盘表面。

1, 先把面粉和蛋混合, 并慢慢加水, 用打蛋器搅拌均匀, 面糊的稠度应与浓奶油相似。搅拌均匀的面糊即可使用, 如静置一两个小时效果更佳。

2.搅拌均匀的面糊倒入专用面糊盘中, 接通电源指示灯亮, 烤铛开始加热, 预热约三分钟指示灯灭即可开始烤制。

3.将薄饼铛翻转过来, 倾斜着浸入面糊, 然后平放在面糊中使其粘在烤盘上, 粘裹时间不宜太长, 大约在三秒左右。将薄饼铛从面糊中移出, 迅速翻转, 放在桌上, 大约二十秒钟后, 饼表面变色, 边缘微黄, 饼即做好了, 用木质小铲松开边缘即可倒入盘中。

4, 依照不同的配料或各人喜好, 可采用不同的烤制时间。

5.烤制到最后面糊太浅时, 饼铛面会触及盘底, 此时可将剩余的面糊倒在烤盘上。

**薄饼的冷冻和冷藏:** 只要把做好的饼用锡纸或保鲜膜包好, 尽可能的将里面的空气压出, 然后放入大塑料盒内进行冷冻或冷藏。食用时将其取出, 使饼的温度与室温相同, 只要轻轻一拉, 饼即可撕下食用。也可以把薄饼放在低温的平底锅内加热后食用。

**薄饼铛的清洗和存放:**

1.清洗之前, 请将电源线拔离电源, 待发热盘冷却后再进行清洗。

2, 因发热盘表面采用了优质的不粘涂层, 所以为防止损坏涂层, 请用柔软的湿布轻轻擦拭。

3.使用完毕后, 将薄饼铛放在塑料袋或原包装盒内, 使其存放保持清洁, 以防发热盘表面被划伤。

**食用方法:** 根据您的需要, 您可以选用不同的食用方法, 可以直接食用, 也可以卷上小葱或蔬菜, 简单的增加点调味汁和各种菜肴做成诱人的馅饼, 或上裹上冻甜点, 如冰淇淋或打好的奶油即可食用。饼可以做成不同的形状, 可凉, 可烤, 可油煎。

1, 把饼皮折起沾汗料食用或加入一层薄薄的配料即可。

2, 把饼皮折成信封形, 便可以把配料做进去后食用。

3, 铺上一层配料(可用雪糕或其它配料)后把它卷起即可食用