

餐饮行业用锅炉蒸汽蒸米饭包子馒头蒸箱蒸车蒸盘

产品名称	餐饮行业用锅炉蒸汽蒸米饭包子馒头蒸箱蒸车蒸盘
公司名称	邹平乐旺炊事机械有限公司
价格	2500.00/台
规格参数	品牌:乐旺 型号:YW 产地:山东
公司地址	邹平县明集开发区
联系电话	15166807368

产品详情

餐饮行业用锅炉蒸汽蒸米饭包子馒头蒸箱蒸车蒸盘

大型馒头蒸房特点：

优质不锈钢板制造，做工精细，

结构合理、操作方便、一车多用。

设计合理，式样美观，清洁卫生，坚固耐用。

选用优质配件，试用更安全、更放心。

1、按加热方式可分为燃气蒸饭柜、电热蒸饭柜、电热蒸汽两用蒸饭柜。

2、按规格大小可分单门蒸饭柜、双门蒸饭柜以及三门蒸饭柜。

3、按性能特点还可分为普通蒸饭柜、豪华型蒸饭柜、数码蒸饭柜、以及专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜。

山东乐旺机械为您提供的蒸饭柜系列有4盘,6盘,8盘,10盘,12盘,18盘,20盘,24盘,36盘,48盘规格（可根据客户要求制作异型产品）为您不同产量提供选择,同时有的不同之用馒头,米饭等食物的蒸盘,是您加工更加的口感更加的无可匹比,同时将以合理实惠的蒸饭车价格为您供应设备。

乐旺蒸柜类产品用途广泛，蒸饭、蒸菜、蒸海鲜、炖品、做点心等等。柜体内外采用全不锈钢制作，精

湛的聚胺脂灌泡技术，具有良好保温隔热效果，柜体坚固不易变形。

蒸好馒头有哪些窍门？

(1) 蒸馒头时，如果面似发非发，可在面团中间挖个小坑，倒进两小杯白酒，停10分钟后，面就发开了。 (2) 发面时如果没有酵母，可用蜂蜜代替，每500克面粉加蜂蜜15 - 20克。面团揉软后，盖湿布4 - 6小时即可发起。蜂蜜发面蒸出的馒头松软清香，入口回甜。

(3) 冬天室内温度低，发面需要的时间较长，如果发酵时在面里放点白糖，就可以缩短发面的时间。
(4) 在发酵的面团里，人们常要放入适量碱来除去酸味。检查施碱量是否适中，可将面团用刀切一块，上面如有芝麻粒大小均匀的孔，则说明用碱量适宜。

(5) 蒸出的馒头，如因碱放多了变黄，且碱味难闻，可在蒸过馒头的水中加入食醋100 - 160克，把已蒸过的馒头再放入锅中蒸10 - 15分钟，馒头即可变白，且无碱味。

(6) 蒸馒头时，在面粉里放一点盐水，可以促使发酵，蒸出的馒头又白又宣。