

## 江米条制作方法流程 自动江米条机个性化定制

产品名称	江米条制作方法流程 自动江米条机个性化定制
公司名称	宝鸡高新开发区万工机械加工厂
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	宝鸡市西宝路（明星工业园8号）
联系电话	15829408311

### 产品详情

江米条制作方法流程 自动江米条机个性化定制。江米条在制作的时候需要先泡米，平常需要一天一夜，在冬季或者天气寒冷的时候要泡两天两夜，直至江米用手可以捏烂的状态，然后将泡好的江米用清水反复清洗几次，也是为了磨江米的时候比较好磨。后续的工艺就是要和面制作，将酵母14/100可将磨好的江米面和好，压成面饼，厚10mm-15mm，再用刀切成方块状，至于100度沸水中煮，煮到方块全部浮起。50公斤面粉倒入搅拌机，加江米方块7斤，糖稀若干、搅好的面粉放在平案上，用白面粉做底面，压成饼条，送入切条机。当然，这还没有结束，更多的制作工艺可以联系我们了解。我公司供应的江米条机结构合理，操作简单，安全环保，节能卫生，对于江米条成型设备可以提供技术指导，设备设计先进，结构合理，占地面积较小，采用食品级的不锈钢外包，耐腐蚀性，不生锈，刀头的设计可以满足不同客户的需求进行定制，筛网的抖动频率较高，出条也不易粘连，可以用来生产江米条、芝麻条等等，生产量高，口感丰富，食品的长度厚度可以根据刀型号的不同进行自由调节，满足客户个性化的需求。