

# 百胜五格圆圆酥机甜甜圈机多拿滋唐纳滋香酥机小吃设备

产品名称	百胜五格圆圆酥机甜甜圈机多拿滋唐纳滋香酥机小吃设备
公司名称	广东百胜高新技术有限公司
价格	580.00/台
规格参数	品牌:百胜 型号:BS-5T 产地:广州
公司地址	广州市白云区三元里大道1233号1075房
联系电话	020-85230989 13928885778

## 产品详情

甜甜圈，又称多拿滋、唐纳滋，它是一种用面粉、白砂糖、奶油和鸡蛋混合后经过油炸的甜食。最普遍的两种形状是中空的环状、或面团中间有包入奶油、蛋浆（卡士达）等甜馅料的封闭型甜甜圈。1940年，有一位格雷船长，他小时候非常喜爱吃他妈妈亲手制作的炸面包，但有一天他发现炸面包的中央部分因油炸时间不足而还没完全熟，于是格雷的母亲便将炸面包的中央部分挖除，再重新油炸一次，发现炸面包的口味竟然更加美味，于是中空的炸面包所以就给它取名为甜甜圈，便就此诞生。由于甜甜圈是以高温热油来制成，因此甜甜圈好吃的秘诀便在于，如何在短时间内让甜甜圈完全炸熟，而由母亲充满机智的处理方式，更可以看出母亲对小朋友的关心与爱心。甜甜圈，是一种富有历史意义的、充满情趣的美食，是一种日常的小吃，更是一种爱与情感的体现。

### 1甜品简介

甜甜圈是一种用面粉、砂糖、奶油和鸡蛋混合后经过油炸的甜食。最普遍的两种形状是中空的环状、或中间有包入奶油、蛋浆（卡士达）等甜馅料的封闭型甜甜圈。

在亚洲，甜甜圈主要是被当成点心类的食物，但在美国则有许多人以甜甜圈作为早餐的主食，甚至还设立了“甜甜圈日”。

### 2制作方法

#### 做法一

材料：高筋粉200克、蛋液25克、酵母4克、牛奶110克、砂糖25克、盐2克。

#### 甜甜圈

1、牛奶加热到40度左右，溶解酵母，静置几分钟，所有原料混合均匀，揉成面团，揉十几分钟后至扩展

阶段。

2、把面团套保鲜袋放温暖处发酵至两倍大，取出来排气，松弛10分钟，面团擀成1厘米左右的方形面饼，用模具在上面印出甜甜圈形状的饼胚，入发酵箱二次发酵40分钟（设定温度35，湿度65），具体还要看发酵的状态，即，用手指轻轻按下去，如果按下去不反弹，说明还没有发酵到位，如果快速反弹，说明已经发酵过头了，只有慢慢弹起来才算发酵好。

3、油至七八成热（温度在180 °C），入油锅里，待激烈反应过后，反面，再炸30秒左右，再反面就可以起锅滤油。

## 做法二

材料：高粉200g，干酵母粉9g，盐2g，牛奶130cc、高粉53g，奶粉8g，蛋21g，盐2g，砂糖31g，牛奶4cc，奶油30g（此分量可做8—9个甜甜圈面包）

## 不同口味的甜甜圈

- 1、材料A混合均匀揉成团，并揉至面团光亮不粘手；
- 2、面团第一次发酵90分钟；
- 3、将除奶油外的材料B搅拌均匀，并加入做法2发酵好的面团中；
- 4、做法3的面团中再加入材料B中的奶油继续揉捏（搅拌）；
- 5、揉捏至面团拉起来有筋性且光亮的扩展阶段后停止；
- 6、将面团取出，用擀面棍擀成约1—1.5cm厚度的面皮，再以保鲜膜包起来静置松弛10—15分钟；
- 7、用甜甜圈模型（我这里没有，我就用合适大小的碗口和碗底）压出甜甜圈形，用手捏住反面放到盘子上，最后发酵40分钟；（没有发酵箱的同学可以找泡沫箱，在里面装一碗热水，把甜甜圈盘放进去，盖上盖子，这样也能起到发酵的作用）
- 8、放入约180度左右的热油中，一面30秒，炸至两面外表呈金黄色，起锅沥干油。

## 注意事项

## 甜甜圈饰品

- 1) 面皮压出甜甜圈形后，可以在压的时候有个反过来的动作，也可以压好后，用手捏住一点反过来。
- 2) 油锅温度掌控很重要，油温太热容易使甜甜圈急速焦黑，油温过冷容易使甜甜圈吃油过多。（最好备一个温度计，这样比较准确）
- 3) 家里的食用油，因为抗氧化能力差，一般只能炸一次，不像专业的炸油，可以反复试用几次。

### 做法三

- 1.制作汤种将15克糯米粉和60克水拌匀，用小火边煮边搅成糊状，取出放凉，盖上保鲜膜，冷藏备用
- 2.混合除黄油外的面团材料和汤种，启动面包机将面团揉20分钟，加入软化的黄油后再次启动和面程序，搅拌20分钟，至面团拉出透明薄膜状，盖上保鲜膜，发酵至2到2.5倍大小
- 3.发酵好的面团取出按压排气，分成18份，揉圆松弛10分钟
- 4.用筷子在面团中间戳一个孔，然后用左右手两根食指转圈形成中间的空洞，制成面包坯，放在油布或油纸上防粘
- 5.烤箱调到38度，放一碗开水，制造出温暖潮湿的环境，把面包坯放到里面二次发酵至2倍大
- 6.油烧至180度，用筷子从中间的空洞挑起发酵好的甜甜圈放入油中。
- 7.炸的时候用筷子在空洞中不停的转动，防止空洞收缩，炸至两面呈金黄色，放凉后沾糖粉即可[1]

大型商场超市门口、步行街、美食街、旅游景点景区、游乐场所、促销会、展销会、展览会、博览会、学校周边市场、车站、港口、码头、机场等客流量大的旺角地段；奶茶店、快餐店、休闲娱乐场所均可。

百胜公司主要产品有豪华立式燃气组合炉（900型，700型，400型）、豪华立式电热组合炉；立式燃气四头（六头）煲仔连焗炉、火山石烧烤炉连柜座、保温汤池连柜座、燃气可控温炸炉连柜座、扒炉连柜座、煮面炉连柜座、关东煮、炸炉、扒炉、华夫炉、烧烤炉、升降面火炉、多士炉、班戟炉、鱼丸炉、旋转烤鸡炉、洗碗机、冰淇淋机、制冰机、碎冰机、炒冰机、汉堡机、香肠机、爆米花机、板栗机、雪糕皮机、棉花糖机、果糖定量机、真空腌制机、咖啡机、商用咖啡保温桶、薯条柜、裹粉台、中心岛、分杯器、计时器、保温餐车、陈列保温柜各类不锈钢制品。产品广泛应用于酒吧、中餐厅、西餐厅、房、面食馆、汉堡店、烧烤店、快餐店、小吃店、寿司店、超市等场所。

我司拥有一支从设计、审核、生产加工至验收配套服务的高素质技术管理队伍；为宾馆、酒店、学校、医院、工厂等广大客户提供完美的厨房解决方案。