

商用烧饼机厂家 大厨食品机械 商用烧饼机

产品名称	商用烧饼机厂家 大厨食品机械 商用烧饼机
公司名称	济宁大厨食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济宁任城区安居街道十里铺工业园
联系电话	18063190351 13853771135

产品详情

商用烧饼机怎么和面又软又劲道

商用烧饼机怎么和面又软又劲道

商用烧饼机省事省力，而且速度快，价格便宜，是大家的优选，不过你知道烧饼机怎么和面吗？

外酥脆内松软芝麻大烧饼（缸炉、吊炉、铁板）制造配方：特精面粉10斤、酵母100克、面欣酥50克、碳酸氢钠50克、糖150克、麦芽酚2克、水5.5斤。工艺：将以上质料和成面团，放入醒箱发酵30-50分钟（常温发酵1-2小时）。然后，将面团分割成150-160克的面团，搓弄后分成一大一小两个面团，其间一个小的沾点由五香粉、食用盐、麦芽酚等调成的调味液，包入另一个面团，商用烧饼机厂家，揉捏合一起成团、用手沾点水压成片，刷涂糖浆、撒芝麻仁，送入烤炉烘烤。

商用烧饼机小知识拓展：

怎么快速和面劲道有力？

首先咱们对选用的面粉要求仍是比较高的，如果是北方的小麦面问题不大，如果是在南方那么咱们要选购高筋面，这样才会劲道；

然后咱们准备好适量的面粉和一个面盆，面粉倒入盆子中；

然后咱们往面粉中加入适量的水，边加水边用手拌和；

商用烧饼机拌和一会后继续加水，然后同样的不断拌和揉捏；？

待到面粉都粘在一起成基本的面团之后就可以中止加水了，这时候面团基本成型；

然后咱们把盆子里的多余的面粉和小面团搓弄到面团中，不断的搓弄揉捏面团；

最后咱们经过一段时间的搓弄，面团变得润滑劲道，软硬适中，这时候和面工作就完成了，接下来需要盖上盖子或许一块布，让面醒一醒，商用烧饼机，醒过后就可以用来做各种面食了。商用烧饼机

商用烧饼机厂家为您介绍食品安全的常识

商用烧饼机厂家为您介绍食品安全的常识

注意个人卫生，饭前便后洗手，自己的餐具洗净消毒，商用电烧饼机，不用不洁容器盛装食品，不乱扔垃圾防止蚊蝇孳生。

少吃油炸、油煎食品

商用烧饼机禁止生产经营的食品包括下列类别：

变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

含有致病性微生物，或者微生物含量超过国家限定标准的；

未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

病死、或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

商用烧饼机容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

掺假、掺杂、影响营养、卫生的；

用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

超过保质期限的；

含有未经过卫生行政部门批准使用的添加剂的或者残留超过国家规定容许量的；

其他不符合食品卫生标准和卫生要求的。

以上就是我们为大家整理的关于食品安全的注意事项，烧饼机厂家提醒大家，日常购买食品类的产品时，不要贪图小便宜，一定要去正规的商场或者农贸市场购买。

商用烧饼机的运用标准

现在已经有越来越多的创业者开端买商用烧饼机来进行自主创业了，商用烧饼机能够说是一次投资终身受益，它的运用寿命能够长达十年乃至几十年。可是注意以下运用标准，商用烧饼机还能够运用更长的时间。

一：牢记不要长期空烧炉子。不要长期的加热炉子可是里面却不放任何东西，空烧一般不会对炉子造成任何损伤，可是如果长期空烧，烙烧饼机商用，可能会降低加热管运用寿命，或许引起电子元件的损坏。

二：不要砸摔压商用烧饼机。尽管商用烧饼机很强壮，可是不要损伤它。

三：放取烧饼的时候戴手套操作。不然可能发生烫坏等问题。

四：定期清洁保养商用烧饼机。

商用烧饼机厂家-大厨食品机械-商用烧饼机由济宁大厨食品机械有限公司提供。济宁大厨食品机械有限公司（www.dachujixie.com）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，大厨食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张经理。