

# 全自动电烧饼机 大厨食品机械 电烧饼机

产品名称	全自动电烧饼机 大厨食品机械 电烧饼机
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

我们了解电烧饼机的烤制流程吗？

我们了解电烧饼机的烤制流程吗？

烧饼的滋味满足可以招引我们，再加上色泽上的y惑，相信我们都不抵挡住这样的滋味，好的滋味我们是抵挡不住的，起着关键的作用的是电烧饼机，只有它的烤制才能为下一步的美味奠定基础，关于电烧饼机烤制的流程又了解多少呢？一起了解下吧；

电烧饼机烤制时需求注意恰当的办法及办法，全自动电烧饼机，刚开始需求做的是将烧饼翻面烤制，检查烧饼是否烤熟，一般使用筷子检查烤制状况。通过筷子刺进烧饼的难易力道来调查判别烧饼是否烤熟。不同重量、不同种类的烧饼，烤制时刻也不同。如果出现一面火大、一面火小的状况，可再进行单面烤制，将烧饼放置到烤炉的两边靠边方位。我们是将烤制的时刻记录下来，这样烤制出来的烧饼将会更有滋味。

## 电烧饼机特点

电烧饼机特点：？

- 1、产量高，全自动，结束了现有的烙馍机半自动的生产，产量低的现状，实现了完全全自动生产，解放了人力，从而真正实现了大规模得的生产，效率高，节约了成本，提高了市场竞争力。
- 2、结构上为模具化生产，外观设计上美观大方，清洁卫生。

- 3、加热方面刚采取大面积全封闭形式，电烧饼机，热效率高；控温方面，则采用了控温仪；
- 4、传动方面，可根据需要控制速度，使效率更高。

电烧饼机是怎么烧出甘旨的烧饼？

下面小编来介绍一下电烧饼机到底是怎么少出令你口水直流的烧饼，吃货们看过来。

一功：电烧饼机烧炉，所谓缸炉，即通常用的陶瓷大缸，纵1着打去少半，横卧成炉，用泥抹严，用炭火或洋槐树干枝，烧到炉成暗色，大约达100℃，停火用水刷炉，将做好的烧饼逐一用手背托贴在炉壁上。因炉壁有必定热度，烧饼即张贴上面，上煎下烤，使烧饼熟透，放出芬香气味即成。烧炉火忌暴又忌弱，暴了烧饼易糊，弱了火力不足，烧饼会加生。刷炉要看炉壁色泽，温度高处要多上水降温，低要加火增温。掌握温度无法运用温度计，全凭经验看炉色。

二功，包剂子，“斤水面在下，4斤油面在上，在面案上撰成拟纸薄片卷起捏成162个剂子，巨细要匀，再撰成园皮，从香油中捞出肉馅包后拍扁。装馅要适量，掐口处不能漏油，不然就贴不住炉壁。包好拍扁后的烧饼要在不贴炉一面蘸满炒好的芝麻，以备上炉。电烧饼机

三功：上烧饼，即烤功。烧饼做好，山东电烧饼机厂家，用手背一个个送卜炉壁，每炉要上80余个。个个挨紧贴匀。此时炉壁温度十分关键，温度低的，烧饼贴不住掉在炭火里就成废品。温度调理要靠炉门铁帘，电烧饼机报价，温度高了翻开帘，温度低了关闭帘，每炉要烤两个多小时。

全自动电烧饼机-大厨食品机械-电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](http://www.dachujixie.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！