

# 吊炉烧饼炉子 烧饼炉子 大厨食品机械

产品名称	吊炉烧饼炉子 烧饼炉子 大厨食品机械
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

烧饼炉子采用多链板连续贴饼

烧饼炉子采用多链板连续贴饼

烧饼炉子（配监控）：烧饼炉子气电通用。本炉结合传统特色制作烧饼工艺，采用多链板连续贴饼，连续出饼的方式。既减少了人力，又提高了效率。操作者只需要坐在工作台前操作生的饼坯入炉，通过监控观看熟饼情况，让饼从烧饼炉子自动切割出炉。此炉所产烧饼耐存放，形状独特，外酥内软，虽然咬劲十足，却易消化，易吸收，是大众喜爱的一种发面类食品，其味可制作成原味、甜味、咸味、豆沙、葱油等。工艺独特，易操作扩展。免费传授全部制作工艺，此炉可满足传统的吊炉烧饼，缸炉烧饼等所需要，烧饼炉子图片，沾水来贴饼的工艺要求。每小时可产（300-600）个饼，耗电或耗气（12-15）元/小时。烧饼炉子

烧饼炉子怎么和面又软又劲道

烧饼炉子怎么和面又软又劲道

烧饼炉子省事省力，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，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。

烧饼炉子小知识拓展：

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；

烧饼炉子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，电烧饼炉子，接下来需要盖上盖子或许一块布，让面醒一醒，醒过后就可以用来做各种面食了。烧饼炉子

## 烧饼炉子介绍

烧饼炉子是一种烘烤面食饼类的器具，制作工艺久远.早期多用一般的铁锅，吊炉烧饼炉子，外面用草、泥和白灰的混合物糊上厚厚的一层，在铁锅的一边开一个十五公分左右的口，把锅扣过来，烧饼炉子，下面用木炭烧，等把锅烧到一定的温度，再把里边放有花椒粉和盐，外面打了花刀再粘上芝麻糖稀的饼贴在铁锅的上壁烘烤，这样的一种东西。

现在的烧饼炉子大多是改进的多功能烧饼炉，以煤球作为燃料，蒸烤烧饼在铁锅下边，炉体上边的锅不光能够烙饼而且能够做出许多烧烤类的项目，合理使用，节约资源。

吊炉烧饼炉子-烧饼炉子-大厨食品机械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)）实力雄厚，信誉可靠，在山东 济宁 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领大厨食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！