

# 上饶全自动布袋馍机器免费咨询行业专家在线为您服务 德源机械

产品名称	上饶全自动布袋馍机器免费咨询行业专家在线为您服务 德源机械
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

## 产品详情

注意事项：

- 1 紧固各部件，安装平放稳固。
- 2 操作者必须穿扣袖工作服，更不能将手伸到料斗内。
- 3 必须清除面粉中的硬杂物。
- 4 机油不能代替食用油。
- 5 面机顺时针旋转，杜绝倒转。

1. 用温水化开发酵粉，倒入面粉中，用手和成软硬适中的面团。盖上布，醒40--50分钟。待面团完全膨胀。

2. 然后：切成6份 每份再揉揉，压扁，擀圆，成这样

3. 先烧热，不要放油。把饼饼放进去，用牙签扎9个小洞洞。两面都扎。盖上锅盖，注意不要烤焦，全自动布袋馍机器免费咨询，几分钟翻个面。已经可以闻到香味儿

4. 面饼还会膨胀一点儿，松松软软的很好看，当然很好吃了。

5其实做卤肉挺简单的，随你放什么，只要觉得放这些材料好吃就行，我没放多少材料，用高压锅是合适的。入味，够烂不塞牙~！

A选肉很重要。依个人口味而言的话也不可太多肥肉。

B切小件。加八角粉，一片桂皮。生抽（多点不怕），少许白糖和盐。

C加水过肉。

D锅上气后小火焖25分钟。

开盖后若水显多可敞盖在大火煮，煮到汤浓就OK。

白吉馍成型机，仿手工白吉饼机，状元饼成型机，状元饼机，荷叶饼制机，白吉馍机生产厂家，石子饼机，肉夹馍成型机，喜饼成型机，烧饼成型机，披萨饼成型机，鱼饼成型机，白吉饼成型机，口福饼机，喜饼机，白吉馍机，烧饼机，小型数控白吉馍机，披萨饼胚机，全自动白吉馍机器，鱼饼成型机喜饼、烧饼、披萨饼机面皮经过压面辊装置的辗压延展，使面皮更有光泽、品质更加稳定;压面辊皆有厚薄调整装置来设定面皮之厚度以增加或减少产品的重量;由气动式或机械式分切装置把面片切成圆饼。

先在盆中加入面粉，刨一小窝放入酵母加温水(30度以下)化开酵母，再加入糖(不是为甜的，改善面发酵质量)，泡打粉(可不加)，把面搅成絮状，再加入油，把面揉成团，做到"三光"，面团比馒头面要硬一点。醒发面团，半小时后揉一下，再醒15分钟，上图是发酵好的面团，手指按下去，慢慢回弹就可以，千万不能象发面包样!!!切记!(室温25度半发就行，天冷时延长发酵时间)

上饶全自动布袋馍机器免费咨询行业专家在线为您服务-德源机械由任县德源机械厂提供。上饶全自动布袋馍机器免费咨询行业专家在线为您服务-德源机械是任县德源机械厂(www.hbdeyuan.com/)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。同时本公司(www.xtspw.com)还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。