

夏季小本生意 注浆蜂蜜槽子糕烤箱 抚顺蜂蜜槽子糕烤箱

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 夏季小本生意 注浆蜂蜜槽子糕烤箱 抚顺蜂蜜槽子糕烤箱 |
| 公司名称 | 河南国铂粮油机械设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 郑州市高新技术开发区金梭路6号 |
| 联系电话 | 13703930030 |

产品详情

回到正题，做槽子糕，就必须找配方。这么个老传统的配方，网上很难找，都是打着传统的旗号，做的新式的全蛋海绵蛋糕。我想要的是那种老的配方，这个网上还真没有。我第1次见到有人做吃的还用秤来测量，回想我妈做饭从来都是随心所欲，青椒炒肉丝整盘只有几滴青椒剩下全是肉丝的事她也是有干过的。所有的材料被搅拌成糊状，然后被倒进一个大的模具，里面有很多凹槽槽子糕是一种由国外cupcake(杯子蛋糕)演变而来的，独具中国特色的甜品糕点，80后的童年中肯定会有着一段家家户户拿着鸡蛋、白糖、油、面，去到专门做槽子糕的店铺里，这几样简简单单的食品调味品再加上点‘手工费’，端回来的就是一盆热气腾腾冒着香气的金黄色蜂蜜槽子糕。槽子糕就是蛋糕

国铂食品机械厂从事烘焙设备已经有很多年了。我们的工程师经过几年的经验累积和反复的实验调试，设计出来的蛋糕设备达到了很高水平，生产出来蜂蜜槽子糕和蛋糕有着外形美观、不同口味、口感好的特点。

传统老蛋糕又名“槽子糕”，槽子糕，亦称“鸡蛋糕”，河北、天津和北京传统风味糕点。用鲜鸡蛋加适量白糖、面粉、香料入模烘烤而成。

小圆饼状，顶部棕红，底部微黄，入口松软清香。《清稗类钞》：“京人讳‘蛋’字，蜂蜜槽子糕烤箱价格，蛋糕曰槽糕，言其制糕时入槽也”。

槽子糕，是流行于我国北方的传统糕点，由于是用槽形模具成型烘制，所以称作“槽子糕”。槽子糕的生产历史很长，甚至可追溯至明清时期。

据传，乾隆皇帝及慈禧太后都很爱吃槽子糕，尤喜在早膳时食用。根据清廷内务府文献记载，当时皇宫内的糕点房（后合并到御膳房）精心制作的槽子糕，除供宫廷食用以外，另作为祭祀祖先的供品。

槽子糕用料朴实，采用鲜蛋、白糖、精粉、蜂蜜等天然原料烘烤而成，味道清淡、纯香不邪、软而不滑、久食不腻；糕体松而不散、色泽金黄、保质期亦长。

厂家直销 价格低廉 质量可靠

最近市面出现很多的产品，一些小作坊模仿生产我们厂家机器，请广大消费者购买时小心谨慎

买设备前请考察商家实力，产品质量，技术配方，售后服务。

我们宁愿为价格解释一阵子，注浆蜂蜜槽子糕烤箱，也不愿为质量解释一辈子

合金铝模具，是我厂研发的一种新型模具，与普通蛋糕模具具有着天壤之别。此模铸造成型，一副70*50厘米的模具重达70斤，大型机械上使用的模具则重大上百斤，制作程序繁琐，需百万的加工设备方能完成，合金铝模具的厚重产生深度聚能、高温持久，盘锦蜂蜜槽子糕烤箱，所以烤蛋糕时间短，香味足，蜂蜜槽子糕小料，蛋糕吃起来回味感强。与市场上轻薄、保温性差，烤蛋糕细火慢烤，烤出的蛋糕干瘪、失香的普通模具相比，合金铝膜有着不可替代的优势。

除了保证有丰富的产品之外，还要考虑到善于听取消费者的意见，定期推出新产品，给顾客新的感觉只有这样才能帮助自己不断的改进提升，从而有更强的市场占有率，效益也会越来越好。

我们知道，食品机械设备生产属于轻工业领域，其生产过程中一直与机械打交道，需要一线工人耐住苦，忍住累。然而随着年轻一代的工人的出现，这种严峻的生产条件让多数人无法忍受。

老式蜂蜜槽子糕蛋糕机自动化制造成为解救食品机械设备生产企业于水火之中的利器。该生产线一经投放就能将生产线上的工人数降低，一个工人就可以看两台机器，为蛋糕机生产大大减轻食品机械设备生产的用工压力。

买设备包教技术配方，包教包会！蜂蜜槽子糕由传统烘培工艺，绿色无添加原料制作而成，明厨亮灶、现烤现卖的营销模式深受广大人民群众的喜悦，蜂蜜槽子糕，色泽金黄，食而不腻，价格低实惠。也给众多创业者提供了一个很好的平台。

夏季小本生意(图)-注浆蜂蜜槽子糕烤箱-抚顺蜂蜜槽子糕烤箱由河南国铂粮油机械设备有限公司提供。河南国铂粮油机械设备有限公司（www.gbyzgc.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。国铂油脂工程——您可信赖的朋友，公司地址：郑州市高新技术开发区金梭路6号，联系人：王文。