

# 新型包子机直销 新型包子机 优顺机械包子机型号

产品名称	新型包子机直销 新型包子机 优顺机械包子机型号
公司名称	邢台优顺机械制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢家湾镇东黄庄村
联系电话	18131919304

## 产品详情

### 包子机优缺点分析

邢台优顺机械制造厂为您介绍

目前市场包子机的品牌很多，看起来琳琅满目，品种很多，让一些对包子机械不熟悉的消费者感觉很难取舍，新型包子机批发，甚至不知道如何去选择，笔者今天将包子机的品类做一个分析，让想选择的朋友思想中有个概念，以便去做出比较正确的选择。 其实目前市场上的包子机按原理来分析就是两种：

一类包子机的供料方式是挤压式的（面皮是通过螺旋挤压出来），另一类包子机的供料方式是平铺式的（面皮是通过压轮平压出来）。我们先来分析，这种包子机面皮是通过螺旋挤压成圆筒式成型，这种包子机的优点是结构相对简单，机器体积小占用的空间比较小，当然这种包子机的成本造价也就比较低。这种包子机的缺点是因为面皮是通过螺旋挤压，挤压的过程中面团就会因为摩擦发热，伴随着螺旋的强烈推送造成面团组织的破坏，所以做出来的包子口感就比较差，比如说在醒发后有些面团醒发不起来，蒸出来的包子皮发粘不松软。

### 包子机做出的包子暗黑发黄怎么处理？

邢台优顺机械制造厂为您介绍

包子机做出的包子暗黑发黄怎么办?进来有不少网上的朋友在使用包子机的过程中遇到一个常见的问题那就是有些用户使用包子机做出的包子暗黑或者发黄，就是这个问题也一直困惑到了不少包子机用户，那么出现这个问题的原因是怎么造成的呢?

大家都知道包子是个传统产品，但若没经验刚开始很难把握好，和面时皮温的控制，和面至皮较有劲道，皮的压面控制(要几次压面的)，还有醒发的控制(不知你是工业生产还是家庭作坊操作)，醒发温度、湿度，时间控制都会影响皮的口感，当然你的配方及原料影响也蛮大的，如果在做出的包子口感没有太大问题的情况下只是成色上的差异，那么问题基本就是在和面的时候时间较短面团没有达到很好的状态，解决这种问题最关键的就是在和面的过程中多和几分钟，同时使用压面机(多揉几遍)确保面皮光滑细腻就可。

除上面和面问题之外再就是还有不少朋友根本不太确定面粉和酵母，泡打粉的比例这点也是影响作出的包子发黄的原因，新型包子机直销，这是因为面没有弄好，你使用的面是老面还是酵母做的?我是用酵母发面时要在面粉中加少许糖，糖的用量是酵母的两倍，糖可以为酵母提供发酵的能量，同时还可以改良包子的口感，但糖要先和面粉拌匀，不然与酵母放在一起，使酵母失效。

我做包子的方法是面1斤，酵母5克，糖10克，水半斤，我每天都是这么做的，效果一直很好。至中发黄和发的低，有可能是你没发好或者发过了，和好面后盖严，一般一小时左右即可发好，用手模上去有柔软的感觉，并且体积明显增大就是发好了，如果表面有很多气孔，并有酸味，那就是发大了。还有一个关键，用酵母发面发好后不用加碱，不然会起反做用，影响成品。

如果酵母量不够多，白糖量少也是造成面暗黑发黄的原因。建议一般白糖含量至少是酵母的2倍甚至更多。再就是酵母也要适量的提高一些，比如一斤面粉大概在8-10g酵母左右。

切记使用酵母发面尽量少用或者不用碱，因为酵母发面工艺和传统老面工艺是完全不同的，对于面的酸碱性醒发程度也是不同的。除非您对面点工艺非常了解，比例把握合理，可以酌情使用一些食用碱。如果你的面粉和食用碱比例不对，碱比例过高导致发黄，也有可能是面发酵过度了，自己根据面粉质地调整下比例，或发酵时间。

邢台优顺机械制造厂为您介绍

包子成型机是农村创业好项目，在农村，新型包子机，有很多地方都会种植小麦这种经济作物，小麦磨成面粉后，可以制作馒头，包子，饺子，馅饼等种类多样的面食食品。秋收的时候，很多农户都是将辛苦种植的小麦直接卖掉，获取的利润少，附加价值特别低。包子的原料是小麦，如果充分利用这点，使用包子成型机经营一个包子加工作坊，用以提高小麦的利润，带动劳动力就业，是我们在农村创业，增收致富的好项目。

新型包子机直销-新型包子机-优顺机械包子机型号(查看)由邢台优顺机械制造厂提供。新型包子机直销-新型包子机-优顺机械包子机型号(查看)是邢台优顺机械制造厂 (yousunjixie.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：王会朝。