

# 酵母粉馒头蒸制步骤 置爬车台36盘单门馒头蒸箱支持异形蒸房定做

产品名称	酵母粉馒头蒸制步骤 置爬车台36盘单门馒头蒸箱支持异形蒸房定做
公司名称	邹平县鑫乐源机械设备有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	品牌:鑫乐源 型号:XLY 产地:山东
公司地址	邹平市明集开发区
联系电话	18854373467 13561537361

## 产品详情

酵母粉馒头蒸制步骤 内置爬车台36盘单门馒头蒸箱 支持异形蒸房定做

- 1、按加热方式可分为燃气蒸饭柜、电热蒸饭柜、电热蒸汽两用蒸饭柜。
- 2、按规格大小可分单门蒸饭柜、双门蒸饭柜以及三门蒸饭柜。
- 3、按性能特点还可分为普通蒸饭柜、豪华型蒸饭柜、数码蒸饭柜、以及专门用来蒸海鲜的海鲜蒸柜。

山东鑫乐源机械为您提供的蒸饭柜系列有4盘,6盘,8盘,10盘,12盘,18盘,20盘,24盘,36盘,48盘规格(可根据客户要求制作异型产品)为您不同产量提供选择,同时有专业的不同之用馒头,米饭等食物的蒸盘,是您加工更加的专业口感更加的无可匹比,同时将以合理实惠的蒸饭车价格为您供应设备。

乐旺蒸柜类产品用途广泛，蒸饭、蒸菜、蒸海鲜、炖品、做点心等等。柜体内外采用全不锈钢制作，精湛的聚胺脂灌泡技术，具有良好保温隔热效果，柜体坚固不易变形。

### 蒸好馒头有哪些窍门？

(1) 蒸馒头时，如果面似发非发，可在面团中间挖个小坑，倒进两小杯白酒，停10分钟后，面就发开了。

(2) 发面时如果没有酵母，可用蜂蜜代替，每500克面粉加蜂蜜

15 - 20克。面团揉软后，盖湿布4 - 6小时

即可发起。蜂蜜发面蒸出的馒头松软清香，入口回甜。

(3) 冬天室内温度低，发面需要的时间较长，如果发酵时在面里放点白糖，就可以缩短发面的时间。

(4) 在发酵的面团里，人们常要放入适量碱来除去酸味。检查施碱量是否适中，可将面团用刀切一块，上面如

有芝麻粒大小均匀的孔，则说明用碱量适宜。

(5) 蒸出的馒头，如因碱放多了变黄，且碱味难闻，可在蒸过馒头的水中加入食醋100 - 160克，把已蒸过的馒头再放入锅中蒸10 - 15分钟，馒头即可变白，且无碱味。

(6) 蒸馒头时，在面粉里放一点盐水，可以促使发酵，蒸出的馒头又白又宣。