## 手抓饼 冬至速冻 手抓饼酱

产品名称	手抓饼 冬至速冻 手抓饼酱
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

# 产品详情

#### 手抓饼

- 1、做手抓饼,面要软些,面粉加一点儿盐用沸水烫面,搅成雪花状,凉了后揉成面团醒会儿(这里提醒下新手哦,手抓饼酱,沸水要一点点儿加入,不要一下子全部加入);
- 2、鉴于大家不是很清楚我说的烫面,这里添加一张我才做其他馅饼要用的面团,用沸水烫面基本搅拌成这样子的,只要不是包包子用,可以完全用开水调面,只要最后你能揉成面团即可,不太光滑也可,醒上半小时候再揉的时候就光滑了;
- 3、醒好的面团,取适量擀成薄薄的面皮(这里的醒不需要很长时间,半小时左右就差不多了,醒发好后的面团还要用手揉三两分钟后再擀薄,擀成面皮的时候,可以在案板上撒薄薄一层干面粉,以防粘在案板上):
- 4、在面皮上涂抹食用油,尽量稍微多些才好吃。然后像折扇子那样抻长折叠起来(当然也可以撒上葱花之类的,味道更好),再抓着两头抻长;
- 5、然后卷起来如图样:
- 6、再擀薄一点儿,厚薄适中即可;

- 7、电饼铛加热,手抓饼价格,将做好的饼放入其中,两面烙至金黄即可了;
- 8、用手或者筷子轻轻抓一下或者夹一夹就松散了。

#### 网购手抓饼,这样做更放心

网购已经成为现代人必不可少的购物方式,而手抓饼更是许多年轻人喜爱的美味小吃,手抓饼机器, 当网购遇上手抓饼,会不会带来健康隐患呢,今天小编就给大家带来正确的网购手抓饼的姿势。

#### 网购手抓饼安全吗

网购食品,现在已并不罕见,而手抓饼皮虽然是半成品,但只要操作得当,也是没有问题的,因此不必担心网购的手抓饼的安全性。

如何网购手抓饼

选择合适的手抓饼厂家

现在从事手抓饼生产的厂家很多,市场上售卖的手抓饼也是良莠不齐,选择一个靠谱的手抓饼厂家非常重要,不仅要看他们有没有相关的证件,还要了解他们的原料来源,做到知己知彼,才能买的放心。

选择合适的手抓饼产品

这里主要指产品规格,一般市场上的家用手抓饼多为10-25片一包/箱,根据自己的需求合理选择即可。

选择网购手抓饼的运输方式

虽然贴心的厂家会在包装里打冰袋,但仍只能保鲜3-4天,因此根据你的运输距离合理选择运输方式, 快递3天以内的可以直接选择快递,手抓饼,距离较远的则要跟厂家沟通选择冷冻车运输。

网购手抓饼怎么保存

手抓饼需要冷冻保存,不仅可以保存更久,还能保持手抓饼的口感,因此即使是你很快要吃掉它们,也zui好不要冷藏保存。

如何判断手抓饼是否坏掉

相信这也是大部分wang友比较关心的事,只要你的网购手抓饼在保质期内没有出现以下几种特征,就可以放心使用:

1发酸,手抓饼一旦开始发酸,就说明开始变质了,这个时候就尽量不要食用了。

2发臭,很明显的味道,相信也没有人会去吃发臭的食物,当然臭豆腐不算

3有黑点,这里指还没煎的手抓饼上出现黑点(不算芝麻),这是手抓饼已经产生霉菌,这种情况一 定不能再食用

除此之外,有的朋友发现手抓饼变软了,这是运输过程或保存过程中温度不够-18°导致,这种情况只

要没出现黑点和发酸发臭,是不影响使用的,但请尽快使用或妥善保存,以免变质造成浪费。

## 开店用速冻手抓饼皮日赚2000元并不难

开手抓饼店因其投入小,利润高,受到许多年轻创业者的追捧,其中部分人为了节省成本选择自己做面饼,这样做不仅效率低还很累,其实用速冻手抓皮饼利润更高。

### 手抓饼批发50片一箱多少钱

速冻手抓饼皮主要以批发为主,手抓饼批发50片一箱价格在50元-60元之间,平均每片1元左右,虽然 比自己和面稍贵,但能帮你节省大量时间。

你只需下单收货然后放进冰柜,用的时候拿出来就可以了,且速冻手抓饼可以在-18°环境下保存一年,不用担心储存问题。

#### 用速冻手抓饼皮效率高利润大

速冻手抓饼皮能帮你节省大量准备时间,且随取随用,无需另外加油,制作效率更高,而且速冻手抓饼皮做出来的手抓饼千层百叠,口感酥脆,是自制面饼无法比的。

时间长,效率高,味道好,一般情况下开在步行街等ren流量较大的手抓饼店一天能轻松卖出300张, 一个手抓饼的利润在4元到7元之间,日赚2000并不难。

通过以上分析想必大家心里都有数了,对于想要提高营业额的朋友来说,开店用速冻手抓饼皮,是值得选择的。

手抓饼-冬至速冻-手抓饼酱由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司(www.dzsdsp.com)为客户提供"速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品"等业务,公司拥有"佳宝"等品牌。专注于速冻面点等行业,在山东泰安有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:施经理。