

肠粉机自动加水的好处 广州肠粉机 惠辉机械

产品名称	肠粉机自动加水的好处 广州肠粉机 惠辉机械
公司名称	广州惠辉机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市番禺区大石镇礼村礼绿路猪头元工业区3号
联系电话	17727768869 17727768869

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州惠辉机械设备有限公司

肠粉机是制作粉肠的不锈钢机器，产自广东。机器有独特自动进水系统，带有小功率节能风机，采用直热式加温装置，高效节能，有效降低生产成本。肠粉机能够一机多用，除可生产拉肠粉外，金威跨世纪蒸肠粉机，还可生产河粉、粉皮等。

肠粉机特点:

- 1、采用优质304不锈钢制造，造型美观、经久耐用。
- 2、采用直热式加温装置，高效节能，有效降低生产成本。
- 3、一机多用，除可生产拉肠粉外，还可生产河粉、粉皮等

很多人觉得做肠粉很简单，随便买个肠粉机回来就可以做了，其实外面的肠粉机的种类和型号也很非常多！

不同的肠粉机火力也不一样的，而且不同的肠粉机做出的口味也不一样，一般我们选肠粉机都按照你想做什么口味的肠粉来选择机器。

如果你是做普通粉兑肠粉或做潮汕肠粉，可以选用小托盘多层机，如果你是做石磨肠粉，一般选用大托盘单层或双层机！

金威跨世纪节能肠粉蒸炉，超大肠粉抽60CM*60CM，厚度1.0mm，净重超过5.5斤，不跑浆，四边全包边抛光处理保证不割手。炉头为加大15排火排，粉撑74*74，单层两抽，两层三抽，使用电子脉冲点火，使用燃气蒸肠粉，3分钟出蒸汽，15秒蒸熟，广州肠粉机，一分钟出3-4份肠粉。

很多新手做石磨肠粉时从来不注意细节，正所谓“细节决定成败”，不管是做肠粉还是做其它，细节也很重要！

那么做石磨肠粉需要注意哪些细节呢？

1、严格按泡米时间

泡米时不能泡太长时间，有的师傅为了方便，就一泡就泡一晚上，泡米时一般控制在3-5小时左右，泡太久会导致米浆发酸，口感不好！

2、泡米时要多放水

因为泡米时米会产生热量，所以水越多，越恒温，米就不容易发热！

3、调浆时严格按照标准比例

我们在磨浆、调浆时，都要严格按比例来调浆，这样才能保证每天都能做出一样好吃的效果，如果是凭手感调浆的话，很可能导致每天做出的效果不一样！导致今天做的肠粉好些，明天就做得差些，所以很不稳定，这也会很影响生意的。

4、做肠粉时材料不能用手去抓

我在外面看到很多做肠粉的师傅，做肠粉时都习惯用手去抓材料放，这样很不卫生，顾客看

到会很反感，下次就可能不会回来了。

比如你去别人的店吃东西也是一样，如果看到老板随使用手抓放材料，你会不会很反感？可能下次不会吃了！

所以一定要注意这些细节，不能有这些坏习惯！

5、摆盘要好

做肠粉时摆盘也很重要，刮肠粉时不要随便刮上来搞到乱哄哄的，这样顾客看到很影响食欲的。我们尽量刮好一些，摆整齐一些！

6、石磨和肠粉机、设备等要清洗到位

设备每天做完收工后，一定要认真清洗干净肠粉机，肠粉机自动加水的好处，特别是石磨里面的缝隙，一定要清洗干净，全自动拉肠粉机视频，如果清洗不干净，很容易发酸，会影响磨浆质量！

肠粉机自动加水的好处-广州肠粉机-惠辉机械(查看)由广州惠辉机械设备有限公司提供。广州惠辉机械设备有限公司(gz-hhjx.com)为客户提供“石磨豆浆机,电瓶甘蔗机,切肉机,河粉机,米粉机,油条机”等业务，公司拥有“惠辉豆浆机,惠辉切肉机,惠辉米粉米线机,石磨豆浆机”等品牌。专注于豆、乳制品加工设备等行业，在广东广州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：廖总。