

# 四轮电动餐车小吃车 宁河区餐车 润如吉餐车

产品名称	四轮电动餐车小吃车 宁河区餐车 润如吉餐车
公司名称	德州润如吉餐车销售有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市天衢工业园
联系电话	18553493088

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：德州润如吉餐车销售有限公司

### 打火烧香酥饼小吃技术配料

材料：面粉、糖（盐）少许、猪大油、水适量

做法：

- 1、先把面粉加水和适量的油拌匀，撮成面团，电动四轮小吃车内部图，撮得越久越均匀越有弹性口感越好。
- 2、根据自己的喜好决定所做面饼的大小将面团分成数个小面团，四轮电动餐车小吃车，把剩下的面粉洒在案板上（防止面团粘贴在案板上），用擀面杖将面团擀成圆形薄片（约薄越好）。
- 3、把擀好的面片平铺在案板上，在面片上均匀涂上一层油，再均匀的洒上适量的糖（盐）。
- 4、将面片卷起来，然后将面卷再平行的卷起来成一圆形状，把面卷的两头放在中心，压扁压紧。
- 5、用擀面杖将卷好的面卷轻柔的擀薄，根据自己的喜好决定面饼的厚薄程度，厚饼外脆里软，薄饼里外兼脆。
- 6、开小火把平底锅烧热，放适量的油，待油温达到一定程度后将面饼放进锅内，慢慢煎制，待面饼完全煎熟后取出，用刀切成块状即可。在煎饼过程中一定要注意火候，一定要用小火，这样煎制出来的面饼颜色金黄，表皮酥脆，里外都能熟透。

## 多功能米线小吃车配方

肉末婴儿米糊 先拿粉煮粉230g二、 调口酸菜30g朝天椒片15g生抽17g醋10g蒜汁30g复合型料粉6.5g葱15g香菜10g油辣子15g花生仁4.4g三、 浇汤肉沫汤220g四、 红汤面红汤面肉末40g非常婴儿米糊制做除红汤面外同肉末婴儿米糊红汤面是红汤面非常米线制做除醋30g外别的同肉末婴儿米糊婴儿米糊要换为地瓜粉多功能小吃车是这种能够制做特色小吃的主题活动小轿车。特性是集烤串，煎炸，涮烫，炭火烤肉作用于全身，还可随意组成，气炭双用，电动快餐车小吃车，便捷灵便，流通性强。有着自动式无烟烧烤设备、韩式不锈钢板机器设备、休闲娱乐煎炸机器设备、养生药膳涮烫机器设备、米线机器设备。

电动小吃车房还有一个重要的功能就是集各种小吃为一体，里面可以卖饮料、烧烤、煎饼果子、各种甜食等，是当下各种流行美食的大集成。小吃车多是加盟为主，宁河区餐车，加盟总部为加盟商提供设备和技术支持。从近年来对加盟商经营状况的调查显示，百分之八十的经验状况良好，只要少的创业者缺乏一个良好的心态而败下阵来。很多人在对电动小吃车市场刚刚问世时感到惊奇，同时也对这种多功能小吃车市场感到怀疑；但是当它日趋火爆时，又有人在迟疑，“大街上电动小吃车那么多，我还能赚钱吗？”。

任何一个创业项目从诞生到成长都需要一个过程，而多功能电动小吃车正是经受住了市场的考验，从它的需求程度来看，它永远也不会退出小车市场，而且还会越来越受欢迎。想要做小吃行业的创业者不要迟疑了，早加入早赚钱。

四轮电动餐车小吃车-宁河区餐车-润如吉餐车由德州润如吉餐车销售有限公司提供。德州润如吉餐车销售有限公司（[www.rrjcc.com](http://www.rrjcc.com)）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，润如吉餐车一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。同时本公司（[www.xiaochiche2.com](http://www.xiaochiche2.com)）还是从事四轮电动餐车，三轮电动餐车，多功能电动餐车的厂家，欢迎来电咨询。