

# 蒸箱式凉皮机效果棒棒哒 周宁县凉皮机 面皮机

产品名称	蒸箱式凉皮机效果棒棒哒 周宁县凉皮机 面皮机
公司名称	巩义市鼎诺机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	巩义市东经济开发区
联系电话	13503999347 13503999347

## 产品详情

### 如何选择质量好的凉皮机设备

### 如何选择质量好的凉皮机设备

一、看机器质量要看 稳定性：有没有地方容易出故障，如果摊上容易出故障的机器，做到一半机器坏了，今天绝1对没办法供货了，工人领工资歇着，客户要凉皮催着，令人纠结。跟厂家要配件不一定一两天就能给你发回来。如果今天修不好明天也没办法卖。

二、看机器质量要看 耐用性：有没有易损件和消耗件，很多机器结构设计方面有很多用到的小部件是经常易损的，即使是多备几个也要看清楚容不容易更换。别整的换一个小部件要把机器大拆一顿。有些机器是有消耗件的，什么叫消耗件，就是有一定的使用次数和使用寿命，

### 出皮质量篇

一、凉皮质量要看 筋度：凉皮不筋道，口感不好，不仅不耐存放，而且不好吃。进入市场也没有优势。有多年做凉皮经验的商家测试凉皮的筋度有一个很简单的方法，但是很管用，就是凉皮做出来后直接对折再对折，折两道成三角，这样挤压力比较大。质量不好的凉皮不到2个小时就裂口断了。现在市面上很多凉皮机做出的产品都通不过这一项测试。

二、凉皮质量要看 出皮成本：一斤面粉能出多少凉皮？出的产量直接决定利润，为啥别人那个价格批发能赚钱，你同样的价格 批发却不赚钱甚至赔钱？那是因为有些机器的出皮产量不一样。正常手工做凉皮一斤面粉能出2.5斤左右。有些机器却只能出2斤左右，也就是说面浆必须很稠才可以做成凉皮，稍微稀一点做出的凉皮就不能提，更不能拿筷子搅，一搅就碎。

## 全自动凉皮机作为大众化美食市场永不饱和

全自动面皮凉皮机是纯白面为原料生产（也可根据市场需求加入些豆类面），出机即熟。具有自动控温、自动出轴、自动分条、噪音极小、不易损、不易坏、坚固耐用的优点，自动化程度高，操作简单。面皮筋道，用水稍微浸泡后，直接加入部分调料即为凉皮，口感清爽滑溜，也可下汤、炒、烧烤均可。经营方式可城乡集市、食品批发市场、商店小吃摊、饭店批发零售均可；也可直接来料加工兑换，加工1斤面皮一般收取加工费5角钱，面皮、凉皮市场销好城乡凉皮机作为大众化美食市场永不饱和皆宜，是大众化食品，市场永不饱和，如果日加工500斤，周宁县凉皮机，日利润可在200-300元以上，所以说是理想的投资良机，购机免费培训操作技术及调味料配方。

凉皮机是技术人员综合传统的面皮机优、缺点研制的最新一代面食设备，是同类产品的佼佼者，已申报国家专利（包括配套的洗面筋机）。与传统机型相比，该机具有以下优点：1、主轴选用特种钢材，并经严格的热处理，使其寿命大大延长。2、主轴加粗、加长，并加大电机功率，使产量大大提高。3、出口处增加铝合金圆盘，使您在使用时消除热水溅身或洒落地面的顾虑。4、废除原来的普通轴承，采用特种结构轴承，虽然增加了成本，但提高了设备的使用性能，消除了噪音，延长了使用寿命。5、加热部件采用国际刚面世的最新材料和不锈钢，可常用不坏并加热快，解决了冬天做凉皮难的问题，比其它机型每小时可节省1度电。6、设备上增加了开合工作台，使用更加方便，避免了客户自备案板的麻烦。7、一改其它机型靠调压器和经验调温的笨方法，采用仪表恒温控制，使工艺变的简单化，人人均可操作。8、仪表盘与工作台安装在同一方位，一切参数醒目直观，方便操作。9、主要部件采用铝合金和不锈钢，符合国家食品卫生标准。美观耐用。10、使用本机洗面和不洗面均可制作，厚薄可调，不需拆机清理，靠仪表控制操作，无需用刷抹油。能制作凉皮、米皮、擀面皮、银丝面等产品。生产时只要将面水倒入料斗内，出机即为熟制品。并通过调整工艺和温度，可使面皮表面产生起泡（膨化）、起花纹、表面光亮平整等不同效果，可根据各地流行口味选择。

凉皮机作为大众化美食市场永不饱和，凉皮擀面皮是我国北方黄河中下游一带发明的一种民间风味小吃，凉拌、热炒均可。无需用水浸泡，出机即可食用。由于其直接用面水制作，出机即为熟品，1斤面粉可做2斤凉皮，加上独特的汤汁勾兑，香料配制秘方，使这种脍炙人口的风味小吃食品人见人爱，以致于成为一种快速致富的朝阳产业。并以一日千里的速度向、裕民内外迅速扩张，做凉皮生意，虽然不能使人一夜暴富，但能人人月赚几千元。

### 凉皮的中药养生调制秘方

#### 一．凉皮中1药材粉配方：

小茴香36克，白芷28克，山1奈15克，辛夷10克，白寇8克，八角28克，砂仁10克，甘草25克，桂皮26克，玉果10克，香果8克，丁香5克，山楂15克，香叶10克。

说明：这14种中1药材在当地的调料批发市场就可以买到，价格不贵，14种药材全部按上面的克数称好重量放在一起打成粉末搅拌均匀，智能凉皮机电脑控制，在哪家买的药材就让他免费直接打成粉末就可以了，备用。

#### 二．拌凉皮调料准备：

1．调料水（当天用多少做多少，隔夜的丢掉）：锅中放入色拉油60克烧热，加大葱（切小段状）60克，姜片20克，蒜片20克，郫县红油豆瓣酱10克，爆香后加入一斤凉开水，加凉皮中1药材粉2克（按照克数比例搅拌均匀的14种凉皮中1药材混合粉末中称2克），烧开，烧开后用纱布将其杂质过滤掉，然后再过滤好的药材水里面加入盐40—60克，白糖28克，味精42克，搅拌均匀，装碗备用（出咸，香，鲜味）。

2. 熬制醋（一般冷藏可以存放3天左右）：另起锅，加水150克，放入草果1个，蒸箱式凉皮机效果棒棒哒，桂皮1克，八角1个，花椒1.5克，香叶1.5克，烧开后倒入750克香醋熬约5分钟即好，然后过滤好，备用。

3. 蒜泥水（当天用多少做多少，隔夜的丢掉）：取蒜沫100克，加入200克清水中用筷子搅拌5分钟，再加2克芝麻油（小磨香油），装碗备用。

4. 芝麻酱（当天用多少做多少，隔夜的丢掉）：买回来的芝麻酱，方形凉皮机切条款，取一部分用冷水调，水要在调的过程中一点一点的加，刚调几下会很稠，再加水继续调就好了，调稀后1斤重量的芝麻酱中加入盐12克，鸡精15克，味精15克，芝麻油（小磨香油，增香）10克，花生碎30克，拌均匀即可。

5. 辣椒油（一般冷藏可以存放7天左右）：1.

色拉油2000g+辣椒面400g+味达美味极鲜酱油180g+镇江香醋20克+蒜沫50g+芝麻80g+王守义十三香40g（克数要求必须非常准确，要去买个家庭电子称）！

2. 将辣椒面倒入盆中，加入味达美味极鲜酱油，蒜沫，芝麻，再加入十三香搅匀备用！

3. 锅中倒入色拉油，烧至180度左右（最好去五金店买个温度计，油温非常的重要）！

除了高温的色拉油和镇江香醋，其他所有材料全部放在一个盆中搅拌均匀，一面慢慢的往盆里倒油一边不停的用筷子搅拌！

4. 高温的色拉油全部泼完后，立马加入镇江香醋20克，搅拌均匀，赶紧用盖子盖住盆面密封，放那里静置8个小时左右，时间到了打开盖子，香气扑鼻！

蒸箱式凉皮机效果棒棒哒-周宁县凉皮机-面皮机由巩义市鼎诺机械设备有限公司提供。巩义市鼎诺机械设备有限公司（[www.lpjzz.com](http://www.lpjzz.com)）是从事“烘干房,破碎机,制砂机,砂石生产线,凉皮机,粉皮机等机械设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。