

谢岗手抓饼批发 手抓饼批发 东莞思麦儿食品

产品名称	谢岗手抓饼批发 手抓饼批发 东莞思麦儿食品
公司名称	东莞市思麦儿食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205
联系电话	13435705567

产品详情

手抓饼原名从抓饼，2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层白叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。

- 1、手抓饼机速度快，手抓饼批发，占地面积小。
- 2、使用方便，操作简单，超高效率。
- 3、可做出薄饼，味道与手工无异，而且精美方便携带。薄0.1mm左右，厚度可调，横沥手抓饼批发，只需踩下气压缸按钮，就可以做出厚薄理想的压饼。

手抓饼面粉使用基本知识

玉米面粉：由玉米加工而成，一般呈黄色。可以用来做玉米贴饼子，玉米窝窝头等各种面食。在陕西，谢岗手抓饼批发，常常用玉米面粉“打搅团”，一种当地食品，非常味美。

荞麦面粉：由荞麦加工而成，可以加工面条，或者一种叫做“饸饹”的陕西面食。

莜麦面粉：莜麦是燕麦的一种，莜面面粉可以用来做凉面，或者莜麦卷等山西面食。

另外还有许多比如高粱面粉、黄豆面粉、绿豆面粉等等杂粮类的，一般我们很少自己用这些面粉加工东西。做面食的时候多少掺杂一些这类面粉，可以丰富自己饮食的种类。

台湾手抓饼的做法步骤

- 1准备手抓饼一张，超市里有卖的，成品。
- 2在锅中倒少许油。
- 3放入火腿煎至熟，
- 4放入盘中备用
- 5少许油，煎生菜，熟了捞出放盘中备用。
- 6放入手抓饼，手抓饼无需解冻，直接入锅。煎至金黄色翻面。
- 7两年呈金黄色，用筷子由两侧向内交错挤压，抓饼呈蓬松状。更好吃，记得两面都要挤压！
- 8饼两面煎至金黄色，用筷子翻起半年，打入鸡蛋。
- 9打入鸡蛋后用饼压住
- 10待鸡蛋成型后出锅
- 11成品是这个样子的啦??
- 12涂抹甜辣酱。也可加入番茄酱或者沙拉酱，依个人口味
- 13 13加入生菜，火腿。也可加入培根，芝士等
- 14卷起，可以开吃啦

谢岗手抓饼批发-手抓饼批发-东莞思麦儿食品由东莞市思麦儿食品有限公司提供。谢岗手抓饼批发-手抓饼批发-东莞思麦儿食品是东莞市思麦儿食品有限公司（www.simaiersp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：黎。