

东坑手抓饼 东莞思麦儿食品公司 手抓饼厂家

产品名称	东坑手抓饼 东莞思麦儿食品公司 手抓饼厂家
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

东莞市思麦儿食品有限公司以生产手抓饼的厂家。已成为一家集生产、进出口贸易、招商加盟、餐饮连锁为一体的综合型食品发展企业。多年专门生产手抓饼厂家，产品无论是从外包装设计原材料的选购，加工等。

家用平底锅怎么煎速冻手抓饼不糊还酥脆

手抓饼简单好做，能够满足大多数人的需求，很多小伙伴都会买速冻手抓饼自己回去做，手抓饼厂家，但是很容易煎糊。那怎么煎才能不糊呢？一起来看看吧。

重庆展辉手抓饼，手抓饼煎制

煎制技巧

1小火平底锅稍微加热，撕开薄膜，直接放入手抓饼。

2来回翻动2-3次。

3待面饼变成透明时，打酥，煎制两面金黄即可。

煎制时要放油吗

不需要放油，速冻手抓饼在制作过程中放了油的，煎制时只需要把薄膜撕掉直接放入锅中即可。

为什么不能层层散开

打酥没有做好，手抓饼生产，用筷子和锅铲将面饼向中间抓，多抓几次，使面饼更加蓬松。

手抓饼生产线等食品加工设备选型的主要依据

生产物料平衡是依据质量守恒定律理论进行计算的，其内容是指输入系统中的物料量应等于系统输出的物料量与物料损耗量之和；既要满足项目生产工艺物料量的平衡要求，又要适应物料量损耗最少的要求；满足能量平衡计算要求。能量平衡是依据能量守恒定律理论进行计算的，设备选择时应高度重视能耗问题，尽量选择节能节水、节汽、节电、节热等设备。

东莞市思麦儿食品有限公司以生产手抓饼的厂家。已成为一家集生产、进出口贸易、招商加盟、餐饮连锁为一体的综合型食品发展企业。多年专门生产手抓饼厂家，手抓饼加盟方式，产品无论是从外包装设
计原材料的选购，加工等。

葱花手抓饼详细做法

1和面时，加入温水直接搅拌，待面粉成絮状时，倒入适量的食用油。《手抓饼和面应用温水还是热水》

2面团揉至光滑时，在表面刷一层油，等待面团膨胀约10分钟。

3制作油酥，取面粉和花椒面同时倒入热油，快速搅拌，加入适量的盐，东坑手抓饼，粘稠状即可备用。

4取发好的面团，擀成面饼，撒上葱花。

5将面饼对折，用刀划成一条一条的，两边要连住，别切开，沿着切痕将面饼卷起来。

6将一头向里卷，一边卷一边撑，盘成大圆盘，静置10分钟，擀成圆饼状即可。

7煎至两面金黄，饼熟即可，出锅装盘。

在家制作时间大概在40分钟左右。

东坑手抓饼-东莞思麦儿食品公司-手抓饼厂家由东莞市思麦儿食品有限公司提供。东莞市思麦儿食品有限公司（www.simaiersp.com）实力雄厚，信誉可靠，在广东 东莞 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领思麦儿食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！