

桥头手抓饼 手抓饼生产 思麦儿食品

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 桥头手抓饼 手抓饼生产 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

手抓饼生产线等食品加工设备选型的主要依据

满足项目的工艺技术方案要求：满足产品方案要求。产品方案是指拟建食品加工项目的主导产品、辅助产品和副产品等，主要包括产品品种、产量、规格、质量标准、技术含量要求等，适应产品市场需求和竞争形势的变化；满足生产规模要求。

生产规模是指拟建食品加工项目设定的正常生产运营年份可能达到的生产能力或服务能力，主要考虑对项目生产规模的适应性、匹配性，既要满足不同加工物料的性能要求，又要满足生产能力配套的合理性；满足生产工艺参数。生产工艺参数是指食品加工过程中应控制的各种技术参数，手抓饼生产，如压力、温度、湿度、真空度、提取率或得率、速度、纯度、物料消耗定额和能量消耗定额等，设备指标既要先进合理又要切实可行；满足物料平衡计算要求。

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原材料的选购，加工等。

速冻手抓饼详细做法

1平底锅预热，直接将速冻手抓饼面饼放入锅中，小火煎至两面金黄，手抓饼生产厂家，大约1分钟。

2面饼打酥，同时煎火腿、培根、生菜（可不煎），手抓饼加盟方式，大约2分钟。

3在面饼上均匀涂抹甜辣酱，依次放入生菜、火腿，培根。

4卷起面饼即可。

如果是商用可以用电扒炉，翻面饼时可用D型铲，除了甜辣酱还可以加沙拉酱，麻辣酱，根据个人喜欢添加；制作时间大概需要5分钟。

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，桥头手抓饼，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

桥头手抓饼-手抓饼生产-思麦儿食品(推荐商家)由东莞市思麦儿食品有限公司提供。桥头手抓饼-手抓饼生产-思麦儿食品(推荐商家)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。