

# 珠海手抓饼批发 手抓饼批发 东莞思麦儿食品

产品名称	珠海手抓饼批发 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

如今手抓饼已经成为人们生活中非常常见的一种小吃，于是很多人觉得经营一个手抓饼摊也是一个不错的选择，要想经营手抓饼摊，首先应该有一个专业的设备，这样对于具体实际操作才有帮助，关于手抓饼制作的机器，目前市面上确实又很多种，质量价格不一，所以要做好选择。那么，请选择我们手抓饼生产线。

手抓饼生产线分为两种，煤气和电的，如果你是点面式我建议你用电的，如果是流动式的，就只能用煤气式的，电的温度好控制些，单稍微会有些慢，燃气的温度不发控制，也快些，具体的选择还是根据自己店面经营规模的大小来进行选择。

### 手抓饼的配方

手抓饼的配方因不同地方而有不同的搭配，中山手抓饼批发，市面上通行的几种为：

1、准备面粉250g，开水（100 的哦）120cc，冷水50-60cc，油和盐适量。将面粉放入容器中，手抓饼批发，加入开水并不断搅拌均匀至成雪花状，珠海手抓饼批发，再加入冷水揉搓成团案板洒面粉，继续揉面至表面光滑。接着将其用保鲜纸包好静置10分钟左右，用擀面擀成方形薄片，江门手抓饼批发，刷上薄薄一层油并撒上盐，最后将面皮如折扇子般折叠成一条长条，将长条卷起来，盘旋成一个圆形，面团静置10分钟后按扁便可。

在网上买的那一种手抓饼是怎么做的？

网上买的半成品都是将油、盐等配置好的，自动化或者半自动化出来的半成品，购买收到之后放入冰箱冷冻保存即可。

需要吃的时候或者做生意的时候，直接从冷冻柜或者保温箱中取出，无需提前解冻。在锅/炉子烧热后直接撕掉饼皮上下的保护膜，然后不停翻面煎熟即可。

最后加入想要的肉类、配菜、酱料卷好装袋就可以直接食用了

珠海手抓饼批发-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。“手抓饼”就选东莞市思麦儿食品有限公司（[www.simaiersp.com](http://www.simaiersp.com)），公司位于：东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205，多年来，思麦儿食品坚持为客户提供好的服务，联系人：黎。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。思麦儿食品期待成为您的长期合作伙伴！