

东莞思麦儿食品 正宗台湾手抓饼生产 正宗台湾手抓饼

产品名称	东莞思麦儿食品 正宗台湾手抓饼生产 正宗台湾手抓饼
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

手抓饼面粉使用基本知识

1. 按精度可分为：

精制级、一等、二等和标准等不同等级；

2. 按筋力的强弱可分为强筋粉、中筋力和弱筋粉；

高筋粉、中筋粉和低筋粉是我们厨房中比较常用的三种面粉。筋度，指的是面中所含蛋白质的比例，具体为：

高筋面粉：蛋白质含量为12.5%—13.5%，常用来做面包或馒头面条，筋度较大；

中筋面粉：蛋白质含量为8.5%—12.5%，市场上常见的面粉，适合做各种家常的面食、面条、饼；

低筋面粉：蛋白质含量为8.5%以下，常用来做蛋糕、饼干或者酥皮小点心之类的。

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。

手抓饼的做法

- 1.热锅倒油，煎至两面金黄。
- 2.打入鸡蛋化开，放入手抓饼按压贴合。
- 3.培根火腿煎至两面金黄
- 4.挤上沙拉酱，正宗台湾手抓饼批发，番茄酱
- 5.放上各种材料
- 6.赶紧开动吧~

全动手抓饼机器市场介绍:

手抓饼机器分为两种，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，正宗台湾手抓饼，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，正宗台湾手抓饼生产，层如薄纸，用手抓之，正宗台湾手抓饼加盟，面丝干连，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。

东莞思麦儿食品(图)-正宗台湾手抓饼生产-正宗台湾手抓饼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）位于东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前思麦儿食品在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。思麦儿食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。思麦儿食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。