

东莞手抓饼 手抓饼生产厂家 思麦儿食品

产品名称	东莞手抓饼 手抓饼生产厂家 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

手抓饼的配方

手抓饼的配方因不同地方而有不同的搭配，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，加入开水并不断搅拌均匀至成雪花状，东莞手抓饼，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，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。

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。

买回来的手抓饼，煎的时候要放油吗？

买回来的半成品再拿来煎是不用再加油的，手抓饼生产厂家，手抓饼又称“油酥”，是不是听起来就感觉油酥油酥的，手抓饼工厂，呵呵。

所以在制作过程中小麦粉里面会添加植物油、猪油、还有起酥油，已经加了这么多油了，手抓饼怎么加盟，如果是个超级食用爱好者也不反对再加一点啦啦，但是本身带的油已经能够满足地球人的需求了吧。

手抓饼，买回来无需解冻，直接放入冷冻室保存，想吃的时候，不粘锅加热，拿出不用解冻的手抓饼，除去上下保护膜，放入锅内来回翻面，待其色泽金黄时已经差不多熟了，正常3分钟左右。

然后用筷子或者铲子从四周向中间挤压拍打，使其变得蓬松即可。最后加入想吃的肉类、蔬菜、酱料折叠装袋即可食用。

东莞手抓饼-手抓饼生产厂家-思麦儿食品(推荐商家)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)拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！