

台湾手抓饼生产 台湾手抓饼 思麦儿食品公司

产品名称	台湾手抓饼生产 台湾手抓饼 思麦儿食品公司
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

手抓饼机操作十分的简单，也能够做出各种类型的手抓饼，效率快，操作也是十分的方便的，因此在一些饭店之类的选择手抓饼机也是特别有好处的。

对于使用手抓饼机的注意事项，可能很多人都不是很注重，有时候可能真的因为使用的不正当，而致使机器的损坏，所以在使用手抓饼机的时候一定要检查好。

最后就是也是很重要的一点就是一定要注意手抓饼机的清洁，不管什么机器，入口的东西我们都是要十分的注重的，台湾手抓饼，因此不管是对我们自己的负责还是对顾客的负责，都应该保证食物的卫生，所以，清洁手抓饼机的工作是重中之重。

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，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，台湾手抓饼生产，用筷子和锅铲将面饼向中间抓，多抓几次，使面饼更加蓬松。

台湾手抓饼的做法配方 手抓饼怎么和面

食材：低筋面粉150克。辅料：葱花40克，45度温水80克，猪油30克，台湾手抓饼加盟商电话，盐5克。

- 1、将面粉放入盆内，转着圈淋入45度的温水。
- 2、尽快用筷子把面粉和水搅匀，直至成雪花状态。
- 3、用手在盆内将面粉和水充份的揉匀成团，再放在案板上反复搓揉。
- 4、直至面团表面成光滑状态，将面团整成球形放入盆内，盖上保鲜膜静置1小时。
- 5、静置的时间可以让面团变的柔软和产生筋性，用手拉起可以起厚膜。
- 6、用刮板将面团分割成3份。
- 7、在案板上涂抹一层植物油，将面团两面抹上油，用手指将面团压扁成一块长方形。
- 8、用擀面棍从中间部位开始向上擀长，再回到中部向下擀长。
- 9、在面片上均匀的洒上一些细盐。
- 10、再在面片上均匀的涂抹上一层软化猪油。
- 11、洒上葱花。
- 12、由底部向上慢慢的将面团卷起。
- 13、卷好的圆柱形的面条。
- 14、左右手各执一头，将面条抻长（一边抻一边向桌面敲击几下）。
- 15、将面条像扭麻花一样扭起来，一边将面条纏在食指上。
- 16、将面条从手指上脱下来，在面团表面涂上少许植物油。
- 17、用擀面棍将面团擀成圆饼状。

- 18、不粘平底部内先放一些油预热，放入抓饼用小火开始煎制（用电磁炉或是电陶炉火力较小，可以用大火）。
- 19、煎至锅底变得微黄时，翻面继续用小火煎制直至饼的两面都微微变黄色。
- 20、用筷子将饼皮夹起下，让饼皮变的松散，层次出来。再略煎一下即可出锅了。

台湾手抓饼生产-台湾手抓饼-思麦儿食品公司(查看)由东莞市思麦儿食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市思麦儿食品有限公司（www.simaersp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!