

正宗台湾手抓饼生产 正宗台湾手抓饼 东莞思麦儿食品

产品名称	正宗台湾手抓饼生产 正宗台湾手抓饼 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

将提起的那一角向面片的中央折回，并用手轻轻的压一压；然后将那一角再拉回到原位置，重复6、7、8三个步骤，手抓饼制作，将其余的三个角也如此压一遍；将面皮向中间对折；将对折后的面皮翻个面；将面皮向上翻折，可以发现面皮形成了如扇子形状的长条状；用双手向两边拉面条，使其撑长至原长度的1.5倍左右，并用手指稍将面皮压扁些；从面条的一端将面皮卷起，注意卷紧些；一直卷到另一端，正宗台湾手抓饼生产，将另一端面皮压在面饼卷下，将有葱花的切面朝上放置；盖上保鲜膜，静置10分钟左右，使面卷松弛；去掉保鲜膜，用手掌心将面卷压扁，成面饼卷；加盖保鲜膜，静置10分钟左右，使面饼卷松弛；去掉保鲜膜，用擀面杖轻轻将面饼卷擀薄约0.4CM左右；将平底锅放在火上烧热；用厨房用纸蘸少许食用油，正宗台湾手抓饼批发，均匀的抹在锅底；将擀薄的面饼放入锅中，用中小火烙制；烙到底部变硬，饼可以自由旋转时，正宗台湾手抓饼，将饼翻面；用铲子轻轻的抵住饼面，将饼来回的在锅里移动摩擦转动三圈。

石磨面粉，就是用传统石磨(石磨转速20转/分)加工出来没有任何添加剂的面粉。低速研磨，低温加工，不会破坏小麦中的营养物质，因此石磨面粉最大程度地保留了小麦中的蛋白质、面筋质、胡萝卜素、碳水化合物、钙、磷、铁、维生素B1.B2等各种营养物质，特别是石磨面粉中的胡萝卜素和维生素E是其它面粉的18倍。它的低速研磨特点又保持了面粉的分子结构，无需任何添加剂，在煮面的时候，石磨面粉的面汤颜色呈淡黄色，而其它含有添加剂的面粉面汤颜色呈白色。因此，石磨面粉保留了小麦的原汁原味，用石磨面粉制作的各种面食口感柔韧、麦香浓郁、营养价值更高，是真正天然绿色的健康食品。

而传统石磨则是由上下两个经过千锤百炼、钎削斧刻的圆石做成，两扇都是具有一定厚度的大石块纯手工所雕凿成扁圆柱形，在两扇圆盘凿出一道道斜纹，叫磨齿。石磨磨齿制作是一项专业性很强的复杂技术，其合理、自然、科学的设计特征，必须要手工调制，它的角度、尺寸、间隙是一些现代化工具不可替代的。

颜色略微发黄的原色面粉营养价值更高。原色面粉之所发黄是因为其中保留了大量的B族维生素，正宗台湾手抓饼厂家，这对人的神经系统及皮肤组织都大有益处。

健康食品是食品的一个种类，具有一般食品的共性，其原材料也主要取自天然的动植物，经先进生产工艺，将其所含丰富的功效成分作用发挥到极至，从而能调节人体机能，适用于有特定功能需求的相应人群食用的特殊食品。

健康食品按功能可分为：营养补充型、抗q化型、jian肥型、辅助治liao型等。其中，营养素补充剂的保健功能是补充一种或多种人体所必需的营养素。而功能性健康食品，则是通过其功效成分，发挥具体的、特殊的调节功能。

正宗台湾手抓饼生产-正宗台湾手抓饼-东莞思麦儿食品(查看)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)是一家从事“手抓饼”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“手抓饼,台湾手抓饼”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使思麦儿食品在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！