

南城手抓饼工厂 手抓饼工厂 思麦儿食品

产品名称	南城手抓饼工厂 手抓饼工厂 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

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。

绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。由于与环境保护有关的事物国际上通常都冠之以“绿色”，为了更加突出这类食品出自良好生态环境，手抓饼工厂，因此定名为绿色食品。东莞市思麦儿食品有限公司，多年专门生产手抓饼厂家，南城手抓饼工厂，产品无论是从外包装原材料的选购，加工等都极具特色。

自己在家做手抓饼需注意什么

- 1、做手抓饼，面要软些，面粉加一点儿盐用沸水烫面，搅成雪花状，凉了后揉成面团醒会儿（这儿提醒下菜鸟哦，沸水要一点点儿参加，不要一会儿悉数参加）；
- 2、鉴于大家不是很明白我说的烫面，这儿增加一张我才做别的馅饼要用的面团，用沸水烫面根本拌和成这姿态的，只需不是包包子用，能够彻底用开水调面，只需最终你能揉成面团即可，不太润滑也可，醒上半小时分再揉的时分就润滑了；
- 3、醒好的面团，取适量擀成薄薄的面皮（这儿的醒不需要很长时刻，半小时摆布就差不多了，醒发好后的面团还要用手揉三两分钟后再擀薄，擀成面皮的时分，能够在案板上撒薄薄一层干面粉，以防粘在案

板上)；

- 4、在面皮上涂改食用油，尽量稍微多些才好吃。然后像折扇子那样抻长折叠起来（当然也能够撒上葱花之类的，滋味更好），再抓着两端抻长；
- 5、再擀薄一点儿，厚薄适中即可；
- 6、电饼铛加热，将做好的饼放入其中，江门手抓饼工厂，两面烙至金黄即可了；
- 7、用手或许筷子轻轻抓一下或许夹一夹就松散了。
- 8、煎好后，能够用2个擀面杖拍松，也可用铲子铲一下，根据自己需要，这么手抓饼就做好了。

南城手抓饼工厂-手抓饼工厂-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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。思麦儿食品——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205，联系人：黎。