

手抓饼面皮 东莞思麦儿食品公司 手抓饼面皮生产厂家

产品名称	手抓饼面皮 东莞思麦儿食品公司 手抓饼面皮生产厂家
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

将健康概念根据需求分类，手抓饼面皮，主要可分为营养补充、疾病预防/改善、特定功能三项，手抓饼面皮厂家，营养补充是补充一种或多种人体所必需的营养素，像是补充维他命A、C等，主要以吃的方式为主；疾病预防/改善，透过吃或是透过仪器使用，达到效果，像是吃调节x压/血糖食品，或是运动及按摩等方式达到预防疾病效果等；特定功能主要是指具有显著疗xiao的产品，例如患有谷类蛋白过敏症的病人，必须吃特殊处理过，将小麦蛋白、米蛋白等萃取出来的谷类食品。

要求健全落实企业食品安全管理制度。提出食品生产经营企业应当建立食品安全管理制度，配备专职或者兼职的食品安全管理人员，并加强对其培训和考核。要求企业主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，认真落实食品安全管理制度。

强化生产经营过程的风险控制。提出要在食品生产经营过程中加强风险控制，要求食品生产企业建立并实施原辅料、关键环节、检验检测、运输等风险控制体系。

增设食品安全自查和报告制度。提出食品生产经营者要定期检查评价食品安全状况；条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止生产经营，并向食品药品监管部门报告。

做手抓饼，面要软些，手抓饼面皮生产厂家，面粉加一点儿盐用沸水烫面，搅成雪花状，手抓饼哪家好，手抓饼面皮工厂，凉了后揉成面团醒会儿（沸水要一点点儿加入，不要一下子全部加入）；2、醒好的面团，取适量擀成薄薄的面皮；3、在面皮上涂抹食用油，尽量稍微多些才好吃。然后像折扇子那样抻长折叠起来再抓着两头抻长；4、然后卷起来如图样；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，手抓饼专卖，两面烙至金黄即可了；7、用手或者筷子轻轻抓一下或者夹一夹就松散了。

手抓饼面皮-东莞思麦儿食品公司-手抓饼面皮生产厂家由东莞市思麦儿食品有限公司提供。手抓饼面皮-东莞思麦儿食品公司-手抓饼面皮生产厂家是东莞市思麦儿食品有限公司(www.simaiersp.com) 今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 黎。