

烟台全自动仿手工煎饼机 泰安鑫华煎饼机厂家

产品名称	烟台全自动仿手工煎饼机 泰安鑫华煎饼机厂家
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

产品详情

煎饼的制作工具

煎饼是中华的传统美食，特别是山东的煎饼卷大葱更是享誉全国各地，手工煎饼是山东的地方特色主食。烙制手工煎饼当然缺少不了煎饼制作工具，手工煎饼的味道远远比煎饼机制作的要香脆，不过传统手工煎饼制作的过程比较复杂，主要有磨制面糊、架设鏊子、摊制或滚制、存放等几个步骤，所以手工制煎饼往往是一次大量制作，然后长期存放食用。

制作手工煎饼的主要工具有鏊子、油擦、舀勺、箢子、铲子。鏊子是由生铁制成的圆形，上表面平整光滑，中心略凸，全自动仿手工煎饼机批发，下有三足作为支撑，全自动仿手工煎饼机价格表，大小形制不一，中号的鏊子直径有65厘米左右；用火加热鏊子下面，在上面烙制煎饼。油擦：俗称“油搭子、油布子”，用布缝制成的方形擦子，也有用玉米皮扎制而成的，渗有食用油。摊制煎饼前，先用油擦擦涂鏊子。舀勺：把面糊舀到鏊子上。现代煎饼机的制作工具，箢子：通常是竹制为多，也用有柄的木板制成，手持用来推动面糊，使面糊均匀的涂抹在鏊子上。有地方用“篾子”或“劈子”，作用与箢子相同。用手拖曳箢子涂抹面糊的过程称为“摊”。铲子：山东有些地方称“抢子”，用来沿鏊子边缘揭起煎饼。

由于传统手工煎饼制作慢，效率低，而且烟熏火燎，故人们用手工煎饼机来烙制煎饼，方便而又快捷。

新型仿手工煎饼机让我们吃到更多的舌尖美味

随着生活水平的不断提高，我们的味蕾也是越来越挑剔，对于能够节省劳动成本的机械类加工食品，并不能完全得到我们青睐。如今，有了新型仿手工煎饼机，我们可以在节省生产成本的同时，吃到地道的“手工煎饼”。

技术的创新一定能够带来新的变化，程度或大或小。如今我们新型仿手工煎饼机多了很多以往不

曾想过的功能，比如我们在保证手工质量的同时，可以生产出各种各样水果味的煎饼。这大大的扩大了我们的新型仿手工煎饼机产品的细分市场。至少吸引力无视的妈妈和宝贝前来光顾，因为这样的水果煎饼很快就俘虏了这些贪吃的顽童。

不仅仅是孩子们喜欢，我们承认也喜欢这种更加健康美味的视频。新型仿手工煎饼机让我们吃到更多的舌尖美味，又怎么会得不到市场的欢迎呢？

浅谈山东煎饼文化

山东全省普遍食用煎饼，在特别是在泰安、（现在分布在全国各地的山东杂粮煎饼一般都是泰安人主营）日照、枣庄、济宁、临沂、淄博沂源县一带有以煎饼为主食的传统，而胶东一带虽也食用煎饼，但却以玉米饼子、饽饽为主食。近些年来随着生活水平的改善，全自动仿手工煎饼机报价，在山东各地，特别是在城镇中，煎饼已经逐渐让位于米饭和馒头。

苏北的徐州，宿迁，赣榆也以煎饼为主食。河北、东北等地也食用煎饼，做法与山东大体一致。以《石老磨煎饼》最ju特色。福建的一些地方也食用煎饼，做法有所变化。客家人也食用煎饼。

制作煎饼的过程叫“摊”，工具是一盘生铁打成的鏊子。把泡好的麦子淘洗、捞净，磨成糊，摊煎饼的鏊子支在灶房里烧，鏊子热了，把糊子放在热鏊子上，用摊煎饼的耙子左右推摊，糊子便薄薄地摊在鏊子上，等颜色变黄，四周翘起，再用铲子揭下来，一张圆圆的煎饼就做成了。

摊煎饼是有讲究的，不管在城里还是乡下，摊煎饼都是用手工摊，手工摊出的煎饼，保留了五谷的原味。我结婚那年，到乡下走亲戚，看大婶正在灶房里摊煎饼，也上去凑了一把，结果把好好的糊子摊烂了，也没有摊出几个好煎饼。看它薄如蝉翼，摊起来还真的不容易。

山东煎饼源于泰山，非常薄，以五谷杂粮为原料制成，这是平民之食卷上大葱，蔬菜肉类或山珍海味。发源历史最早可以追溯到宋朝。在山东省新泰市，一个非常有名的煎饼之乡楼德镇，烟台全自动仿手工煎饼机，有“中国煎饼第1镇”之称号，此地家家会做山东煎饼，堪为传奇。

山东煎饼，多由粗粮制作，疏松多孔，可厚（叠层）可薄，便于与其他食品搭配，可在不同场合食用。。进入21世纪，山东人仍然没有改变吃煎饼的喜好。从沂蒙山区到淄河两岸，从泰山脚下到孔孟之乡，从微山湖畔到黄海之滨，有多少人是吃着煎煎饼长大的？又有多少人现在仍然喜欢吃煎饼？这是一个无法统计的数字。有山东人的地方必有煎饼一点都不过分。乡下农家，有厚厚的一摞煎煎饼放在家里，农活再忙，也不会因做饭耽误时间，或因无暇做饭而饿肚皮。

烟台全自动仿手工煎饼机-泰安鑫华煎饼机厂家由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。泰安鑫华煎饼机制造厂（www.taxhbj.com）在机械加工这一领域倾注了无限的热忱和热情，鑫华煎饼机一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。