

# 南城手抓饼批发 手抓饼批发 广东思麦儿食品

产品名称	南城手抓饼批发 手抓饼批发 广东思麦儿食品
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

1~3. 将清水缓缓加入面粉中，边加边搅拌，至没有干粉的絮状后，用手揉成光滑的面团，盖上盖子或是保鲜膜，静置松弛30分钟以上；4. 静置过程中，可以制作油酥馅料：香葱切葱花，放入小碗中，加入盐，白芝麻，茂名手抓饼批发，麻油，五香粉，拌匀，静置备用；5. 松弛结束后，将面团重新揉匀，此时的面团表面非常光滑，可以对比图3；6. 将面团分成2份（也可以根据喜欢分成多份），其中一份先用保鲜膜覆盖上，防止变干，案板或是硅胶垫上先抹些油，然后将小面团擀成一个薄薄的面饼，圆形或者方形都可。注意这里越薄越好。和我一样使用硅胶垫的tx，以能够透过面饼看到硅胶垫上的图案为好；7. 在面饼上刷上一层香葱油酥，尽量刷均匀，每个角落都要刷到；8. 用小刀在面饼上划出间距为0.5cm的刀口，注意两端不要划断；9. 从一侧卷起，手抓饼批发，卷成一个长条；10. 从长条的一端开始，将长条盘成一个圆饼，边盘边将面条抻长一些；11. 盘好的面饼，静置松弛10分钟，南城手抓饼批发，然后擀成圆形，不要太薄，大概0.3~0.5cm的厚度就可以了；12~13. 小火加热。平底锅中倒入少许油，晃动锅子让油均匀的铺满锅底，然后将饼胚放进锅中，中小火煎，煎至晃动锅子时，饼在锅中自由移动时，翻面继续煎至两面金黄，即可出锅；14. 出锅后，用手拍松或是用筷子挑松面饼，层次就出来了。

### 手抓饼突破百万家庭信赖的食品

东莞市思麦儿食品有限公司我们一直在坚持做手抓饼，无论是从我们的食材还是我们的整个生产过程，我们都是更加有保障的哦。

- 1、坚持用好的食材，绝不会为了让企业获得更巨大的利润空间，而高风险去和一个相对不太稳定的厂家合作。对面筋度、吸水率、小麦粉和面粉结合之后的韧性，江门手抓饼批发，以及在生产工艺中对饼的层次的要求。包括油脂的质量，油脂的熔点、油脂的提炼等等，都有自己严格的要求。
- 2、在整个生产过程中，坚持对食品安全的把控，独特的配方，包括对手抓饼本身品控的管理，以及所有

出厂的要求。

我们的更加认真促使了我们手抓饼生产厂家有今天的成就，手抓饼得到了这么多人的认可，还是有他自己的独特在内的哦。

因为食品供应链上的利益相关者出于私利或盈利目的，在知情的状态下人为影响食品质量。中国农业虽然以小农经济为主，但也患上了“大农业病”：反季节果蔬生产，加剧了农产品中的药物残留；动物“速成班”将鸡、鸭、鹅等禽类生长周期缩短至28?45天，猪出栏时间缩短至2.5?4个月，凡此种种严重违背了生物学的种植和养殖规律。更有一些不法生产商逆食品安全法规而行，在食品中加入不利人体健康的非食用物质和食品添加剂。此类案件数量的持续上升，使我们深刻感受到现代科技与商业伦理之间发展的不平衡。

南城手抓饼批发-手抓饼批发-广东思麦儿食品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](http://www.simaiersp.com)）实力雄厚，信誉可靠，在广东 东莞 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领思麦儿食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！