

# 仟味美 米浆石磨机 石磨米浆机

产品名称	仟味美 米浆石磨机 石磨米浆机
公司名称	东莞市仟味美餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省东莞市塘厦镇塘厦大道中120-2（塘厦沃尔玛斜对面）
联系电话	18822975595

## 产品详情

仟味美电动石磨磨浆机大直径磨盘八大特点：

- 1、选材：电动石磨豆腐机选用的石材均经国家食品安全部门鉴定，米浆石磨机，为一种无毒无害且具有一定生物活性的复合矿物质，对人体有益；
- 2、磨速慢、磨温低。磨浆食品（尤其是肠粉）对浆液要求极高，既要磨出的浆滑而细，又不能太烫。一般打浆机经高速切割、研磨、高温等几大流程，米浆过热，容易发酸变质，破坏口感。而电动石磨慢速研磨，磨温低，不会破坏食物中的营养物质和香味，以其制作的食物无需任何添加剂，原汁原味、口感柔韧爽滑、香味浓郁，既绿色健康，营养价值更高。
- 3、中间轴心传动技术，石磨米浆机，安全性能好，大型电动石磨磨浆机，经久耐用，质量保障。
- 4、磨盘升降技术，清洗更方便，干净省水！
- 5、电动石磨磨浆机操作简单，安全可靠，接上电源即可使用。
- 6、托盘均采用全不锈钢制作，设计合理，易于清洗，不含重金属，无污染。
- 7、传统手工精细凿刻，电动石磨磨浆机，磨盘磨齿细致整齐、线纹清晰、外形美观。
- 8、磨浆快，其中大直径电动石磨豆腐机适用于大型饭店、餐厅、食堂使用

在广东，都知道肠粉是必不可少的早点之一，但您知道肠粉是怎样做的吗？

仟味美石磨肠粉教学是从选米、泡米、米浆的制作（包括根据当地口味如何选米，水和米的比例，根据当地口味如何磨浆、调浆）。肠粉汤汁的制作（我们可以教您广东味汤汁和适合外省的辣味汤汁）。各

种食材的处理：包括猪肝、瘦肉、鲜虾、玉米、香菇的处理。蒜香油的制作、石磨肠粉的蒸制方法，石磨米浆机，米粉的蒸制方法。实体店学习和石磨肠粉有关的课程：现磨豆浆、四川泡菜、香辣剁椒。

上面讲了制作肠粉的过程，现在介绍下肠粉的使用设备：仟味美电动石磨机采用天然麻石，传统石磨磨浆工艺，在低温状态下研磨而成，使大米的香味蛋白质、维生素、矿物质全部保留，石磨米浆机哪种好，不需要添加任何食品添加剂。

石磨肠粉做出来的粉皮真正达到白如雪、薄如纸、晶莹剔透、口感细腻爽滑、冷热均可食用，不发硬、不粘连等特点！是提升肠粉品牌更好的选择，做肠粉就选择石磨肠粉机，抢占先机，占领市场！

仟味美石磨机可以磨什么？

磨米做出来的肠粉口感细嫩爽滑有韧性

磨黄豆做豆浆豆腐，五谷类，芝麻、芝麻糊、酱，磨药材、药材粉，花生核桃杏仁等

石磨机是制作石磨肠粉的主要工具之一，它的作用主要就是用来磨制肠粉米浆。

购机一套就可以免费教学石磨肠粉7种小吃技术，师傅手把手教学，包教包会

上万家石磨肠粉机均在使用仟味美石磨机，您还在犹豫什么呢？

仟味美(图)-米浆石磨机-石磨米浆机由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”就选东莞市仟味美餐饮管理有限公司（[www.qwm168.com/](http://www.qwm168.com/)），公司位于：广东省东莞市塘厦镇塘厦大道中120-2（塘厦沃尔玛斜对面），多年来，仟味美坚持为客户提供好的服务，联系人：梁小姐。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。仟味美期待成为您的长期合作伙伴！