

仟味美 石磨米浆机价格 石磨米浆机

产品名称	仟味美 石磨米浆机价格 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，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，石磨米浆机，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

电动石磨豆腐机采用高硬度天然麻石为原料.专业生产石磨、电动石磨。其性质耐磨耐热、颗粒均匀、质地坚硬。

电动石磨豆腐机可磨芝麻酱、花生酱、大豆浆、米浆、淀粉浆及化工原料浆等。具有体积小、易于搬运

、操作方便、噪音低、效率高、磨浆细、升温低、磨浆不热等优点，是取代传统石磨的理想机具。

电动石磨机更节能省人工，电动石磨采用家用电源作为动力电源，电动石磨是用于芝麻、豆等粮食加工成粉、浆的一种机械。石磨行业是我国传统产业，市场大，电动石磨机，在同质化时代，在同等条件下，怎样能经营更好，选择性能好的电动石磨才是关键。有了良好的市场态势，在创业过程中，购买电动石磨机是一件非常关键的事情，只有优质的设备才能保证产品一流，赢得市场。

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，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，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，石磨肠粉米浆机，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(图)-石磨米浆机价格-石磨米浆机由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。东莞市仟味美餐饮管理有限公司（www.qwm168.com/）是一家从事“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“新技术开发,技术培训,食品机械生产,销售,技术咨询”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使仟味美在教育、培训中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！