电动石磨米浆机 石磨米浆机 仟味美

产品名称	电动石磨米浆机 石磨米浆机 仟味美
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

石磨肠粉在制作过程中，除选择大米外，肠粉磨浆机的选择也是至关重要的。

肠粉磨浆机具有良好的安全性能和耐久性，磨机具有独特的提升工艺，清洗更加方便，托盘全部采用304不锈钢制成，设计合理，清洗方便，无重金属，无污染，采用传统工艺细凿，磨盘细致细致，线条清晰，石磨米浆机价格，外形美观。

由于磨削速度较慢，磨削温度较低，电动石磨不会破坏食品的营养成分和香味。电动石磨制成的食物不需要任何添加剂。原味，口感柔和柔和，香气浓郁，绿色健康，营养价值甚至更高。

大家都知道，做石磨肠粉必备的机器有仟味美石磨肠粉机，仟味美电动石磨机这两个是做石磨肠粉必备的工具的。

仟味美电动石磨机，是用现代的电机带动古老的石磨，仟味美石磨肠粉就是运用这一现代科学技术来磨米浆的，保留了大米的米香味，蛋白质和维生素矿物质，不添加任何添加剂，石磨肠粉做出来的粉皮真正达到了“ 白如雪，石磨米浆机，薄如纸 ”晶莹剔透，口感细腻爽滑，冷热均可信用，不粘连不发硬。

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，电动石磨米浆机，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！

电动石磨米浆机-石磨米浆机-仟味美由东莞市仟味美餐饮管理有限公司提供。电动石磨米浆机-石磨米浆机-仟味美是东莞市仟味美餐饮管理有限公司（www.qwm168.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：梁小姐。