

两广地区杏仁饼机器香米饼机的使用方法

产品名称	两广地区杏仁饼机器香米饼机的使用方法
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	9696.00/台
规格参数	品牌:福通机械 电压:FTJX 产地:河南商丘
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

产品详情

两广地区杏仁饼机器香米饼机的使用方法

只要料斗有料粉，机器会自动进料、自动压实成型、自动印花、自动脱模、成型后自动摆盘并自动送出机外，过程中不需要人工。且后续可以连接输送带等下一步杀菌、熏蒸工艺。

A款特别适用于成型后再蒸煮的产品，需要直接在托盘上面直接成型，蒸煮后冷却完毕才可以正常成型用手能拿起的食品，主要销往东北及附近。

B款，模具易换，压块厚薄可调，产品压实程度可调，并且压出的花纹清晰。且可以做分层产品。只需要把配好的两种原料分别放入对应料斗即可，机器会自动完成加工过程，自动把成品输出。可以连接输送带等后续工艺

3.模具包含进料版、成型模块、印花版三部分组成，其中成型模块负责重要的成型部分，可以根据客户要求定做形状，常规的我们做有方形、长方形、圆形、椭圆形。

本机器还可以根据客户产品形状大小和客户需要，提供花纹定制，让您的产品与众不同，可以为花纹、条纹、图案、公司名、logo、卡通等。

精准度高，工人上门安装调试。

本绿豆糕机可一机多用：可用于绿豆糕，云片糕，花生糕，合川桃片，阜宁大糕，雪片糕，贡糕，书册糕，芡实糕等粉状压制成型糕点的成型加工

杏仁饼是一款广东省传统的特色饼食名吃，是从???发展而来的，主要原料是???，只因外观像杏仁，所以才叫杏仁饼。最初的杏仁饼是选用绿豆磨成粉，再制成杏仁状的饼，在饼中间

夹一块糖腌猪肉，经烘烤后制成绿豆饼。杏仁饼也以它的外形而得名，现在经过改良，已变成圆饼状。也有很多不一样的口味，包括素吃口味等。

元末明初年间，也有说是清光绪末年间，但详细时间已经无从考证，聪明的人们就以绿豆粉、肥猪肉片等原料，精心制作绿豆夹肉饼，为节日送礼招待亲友的佳品，好吃的杏仁饼不能用打饼机制作，会生硬难吃，一定要手工一敲一打做出来的饼才算正宗正货，口感才会松化，制作原理很简单，但操作起来又是另一回事了，如果开始没掌握技巧杏仁饼每次倒扣出模几乎都会散掉，所以技艺和熟练程度都非常重要。

肉心杏仁饼

材料：绿豆粉350克、糖粉200克、猪肉200克、植物油（或酥油

150克、水50ML、肉片和烤香的杏仁碎各适量，肥肉片用砂糖和少许酒腌过夜，使用前先用水烫熟沥干；绿豆粉、糖粉和油先拌匀，再加入水拌至无粉粒便是饼料（把杏仁粒加入拌匀便是杏仁粒杏仁饼料）

步骤：饼模内先填入一半的粉料，放入肉心在中间；再填入另一半粉料，刮去多余的粉料，并用手心压实，用木棍轻敲几下，把饼小心倒出饼模；接着将杏仁饼放在烤盘上（用烤架效果更佳），用150度烤约25分钟即可（烤时要半敞开烤箱门，只作烘干就可以了）

这时杏仁饼就做好了，方法其实好简单，比较适合喜欢自己动手的朋友，但过程需掌握得当，否则好难做出美味的杏仁饼来。

两广地区杏仁饼机器香米饼机的使用方法