

一台豆巴机 又名油炸灯盏粑粑机器新田县特产

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 一台豆巴机 又名油炸灯盏粑粑机器新田县特产 |
| 公司名称 | 商丘福通机械设备有限公司 |
| 价格 | 42000.00/台 |
| 规格参数 | 种类:灯盏粑粑机器 别名:油炸粑粑机器 品牌:福通 |
| 公司地址 | 金桥路与永新路交叉口 |
| 联系电话 | 17603703613 17603703613 |

产品详情

一台豆巴机 又名油炸灯盏粑粑机器新田县特产

油炸粑粑做法如下：

材料

粘米，黄豆，植物油，腊肉丁，葱花

做法：

- 1、浸泡：按半公斤米搭配二三两黄豆的比例，取适量的粘米和黄豆，用温水浸泡至膨胀，以泡出豆香和米香为宜。
- 2、磨浆：在黄豆与大米中加入适量的水（不能放得太多，不然炸的时候耗油，而且炸出的油粑粑形状不饱满），用小汤勺把洗净的米和豆舀进石磨中，每次也不能太多，这样磨出的浆才会细腻，做出的油粑粑口感也比较好。
- 3、拌馅：在浆里加入适量的盐和花椒粉，再按个人喜好准备馅料，如：腊肉丁、酸菜末、葱花等。拌馅可分为杂烩式和叠加式。前者是把馅一股脑儿倒进浆里搅拌至均匀；后者是先在音符形铁提子中倒入半勺浆，加入自己喜欢的馅后再倒入小半勺浆。亦有不加馅的。
- 4、油炸：在锅中倒入菜油，将火调大，直至将油烧沸，炸时要文武火结合，要是只用文火炸，炸出的油粑粑会呈干瘪状，且生硬；若全用武火炸，它会外焦而内不熟。（同时注意随时注意翻滚油粑粑）火候掌握得好，炸出的油粑粑味道才会好，吃起来只觉得油香豆香四溢，酥脆的表层包裹着团团热气，轻轻一咬，暖香四溢，诱人的味道传遍全身。

一台豆巴机 又名油炸灯盏粑粑机器新田县特产

灯盏粑粑机器采用自动注浆、自动撒豆，多排顺序进入，油炸时间和油温可控，所以炸出来的灯盏粑粑色泽金黄，品质好。灯盏粑粑成型机设置了撒豆区、注浆区、油炸区，使得机器能够地 地将灯盏粑粑成型，并且在此基础上配置了一台输送带，不仅能够二次油炸时灯盏粑粑两面金黄，还大大提高了制作灯盏粑粑的效率，减轻了劳动力。

灯盏粑粑机器主要技术参数：

型号：FTDB-200

产量：80kg/h

功率：约30kw

电压：380V

豆巴机灯盏粑粑机器适用范围：适合做豆巴子、花生巴、月亮巴、豌豆饼、豆饼、铜勺饼等食品。

灯盏粑粑机器原理：机器自动注糊：可以调节大小计量，做出大小不同、厚度不同的产品。

自动撒配料：可撒黄豆 花生 瓜子 芝麻等

自动注料后、自动进油炸锅油炸，且时间可调。

自动出料：油炸时间到后，产品炸好后会自动出料。

自动脱膜，成型效果好，模具可更换。这个是非常成熟的技术，目前公司生产的是第五代豆粑机，油炸过程中可以避免豆粑提前飘起，能够在出口再出来，能够控制油渣时间。

提高产品质量提高市场竞争力，降低生产成本及工人生产强度提高生产效率。

2.机器采用不锈钢材质，干净卫生，易清理，温度好控制。分多种加热方式

3.自动撒配料：可撒黄豆 花生 瓜子 芝麻等，多少量可以调节。

4.灯盏粑粑机器自动注料后、自动进油炸锅油炸，且时间可调。调速更可靠

5.自动出料：油炸时间到后，产品炸好后会自动出料。

6.灯盏粑粑机器自动脱膜，成型效果好，模具可更换。这个是非常成熟的技术，目前公司生产的是第五代豆粑机

7.升温快，不容易黑坏油，产生坏油味，产品保质期长。

8.有的装置，清渣。

10.我公司油炸设备近二十年，油炸设备几十种，技术成熟，设计合理，具体联系我们可以有视频观看。