

绍兴白吉馍机模具服务为先「多图」

产品名称	绍兴白吉馍机模具服务为先「多图」
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：任县德源机械厂

注意事项：

- 1 紧固各部件，安装平放稳固。
- 2 操作者必须穿扣袖工作服，更不能将手伸到料斗内。
- 3 必须清除面粉中的硬杂物。
- 4 机油不能代替食用油。
- 5 面机顺时针旋转，杜绝倒转。

1. 用温水化开发酵粉，倒入面粉中，用手和成软硬适中的面团。盖上布，醒40--50分钟。待面团完全膨胀。

2. 然后：切成6份 每份再揉揉，压扁，擀圆，成这样

3. 先烧热，不要放油。把饼饼放进去，用牙签扎9个小洞洞。两面都扎。盖上锅盖，注意不要烤焦，几分钟翻个面。已经可以闻到香味儿

4. 面饼还会膨胀一点儿，松松软软的很好看，当然很好吃了。

5其实做卤肉挺简单的，随你放什么，只要觉得放这些材料好吃就行，我没放多少材料，用高压锅是合适的。入味，够烂不塞牙~！

A选肉很重要。依个人口味而言的话也不可太多肥肉。

B切小件。加八角粉，一片桂皮。生抽（多点不怕），少许白糖和盐。

C加水过肉。

D锅上气后小火焖25分钟。

开盖后若水显多可敞盖在大火煮，煮到汤浓就OK。

制作方法选用高筋面粉加水及少量的油和盐，然后糅合起劲成软面团，饧置约30分钟后揪剂（每千克面粉出10个），再逐个揉拉成长薄条，抹一层香油，撒适量椒盐，随后卷起来，立置案上按成饼状，再用擀面杖擀成圆形，制成生面坯。将面坯置炉口烙板上，烘焙定型并变色变硬后，再靠立在烙板下面的炉口内壁，直到烘烤熟。以上说明就是白吉模的正宗制法、和面的配方为：面粉5千克，水2.5千克，盐20克，白吉馍机模具，油100克。

产品介绍：

- 1、采用多辊型一次性成型原理，烧饼皮大小、薄厚均匀一致，使成品烧饼质量有了保证。
- 2、把和好的面快。放到进料斗里面，经过三道面辊压过的面皮，由输送带传出，由粉盒在面皮上撒上面粉，然后以过模具辊成型，成型皮子自动打擦，边角料由回皮带传到原来的进料斗里面。
- 3、本机采用不锈钢或普通钢材，结构合理、维修、拆装清洗简单方便。自动送皮、自动洒粉、自动成型、自动回皮。轧辊拉丝、喂料均匀、面板整齐、节省劳动力。
- 4、用途:生产各种规格烧饼、白吉馍、肉夹馍、薄脆饼、咖喱皮、饺子皮，馄饨皮，包子皮，等各种形状的面皮，面条批发商使用。具有操作简单方便，可以节约大量的人力资源，提高工作效率，不会产生边角料，也不需要其他的额外辅助设备，方便您的生产。全自动饺子皮机时我厂众家之长，广泛征集用户意见而设计的，该机结构合理，操作简单，深受广大消费者的青睐。

绍兴白吉馍机模具服务为先「多图」由任县德源机械厂提供。任县德源机械厂（www.hbdeyuan.com/）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.xtspw.com）还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。

