

# 饺子皮机 小型饺子皮机全自动

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 饺子皮机 小型饺子皮机全自动                      |
| 公司名称 | 河北宾恒机械科技有限公司                        |
| 价格   | 200.00/1                            |
| 规格参数 | 品牌:华沙重工<br>可生产:面条,包子,饺子,其他<br>河北:邢台 |
| 公司地址 | 隆尧县滏阳高新区                            |
| 联系电话 | 15175937152                         |

## 产品详情

只需要把揉好的面放到上面，开机就能直接把做好的布袋馍上笼蒸即可。机器做出的布袋馍是馍漂亮、馍白、馍皮匀，既松软又筋道，盛菜时馍不烂。代替人工，实现机械化，给用户带来的是更好的利润。

布袋馍的做法 A、发酵面团一份、色拉油少许B、鸡肉丝，黄瓜，葱白，甜面酱，香油，糖。做法：

- 1、将发酵面团分成几个小面团备用。
- 2、再将小面团压扁后，在表面抹层色拉油，再对折，压紧边缘成椭圆形，放入烤盘用150度炉温烤15分钟，烤成中心鼓起的圆饼即为布袋饼。
- 3.将材料B拌匀，把烤熟的饼剪开一开口，夹入拌匀的材料B即可。布袋酱肉饼也可以做成圆形的，把发好的面团揉光滑，然后搓成长条，分成若干小块，每块按扁后中间抹少许油再包拢，擀成圆片，烤箱以150度预热10分钟，再将饼放入烤10分钟，见中间微隆起时取出，烤好的布袋饼对切两半，盛入馅料即可食用。鸡肉丝可用熟鸡肉丝，或者把鸡脯肉加调料煮熟后撕成丝。馅料随自己的口味随意更换。发酵面团的做法：将面粉，糖，泡打粉，泡好的酵母，温水，混合和成面团，搓压至面团光滑，盖上保鲜膜进行醒面，约15分钟后，面团有原来的1.5倍大即可进行各种发酵面点的制作。