

手工挂面机厂家 帆创机械 浙江手工挂面机

产品名称	手工挂面机厂家 帆创机械 浙江手工挂面机
公司名称	缙云帆创机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省丽水市缙云县舒洪镇中一北路136号
联系电话	15658950523

产品详情

我公司是一家专业研发制造【手工土面搓条机】【手工土面上杆机】【上杆机】【面条机】等系列机械设备专业厂家

要数特色的中华面，首推伊府面，简称“伊面”，既可以汤煮，亦可作干炒，由清乾隆进士伊秉绶家厨所创。伊府面中国南北两方皆有制作，尤以闽、赣出色。伊府面之特色在于它不用水和面，改用鸡蛋液；经沸水煮后用冷水冲凉、烘干，再用油炸，令其变半成品。因制法独特，可适合不同煮法，手工挂面机厂家，所以伊府面确是面中上品及筵席上的特面点。

我公司是一家专业研发制造【手工土面搓条机】【手工土面上杆机】【上杆机】【面条机】等系列机械设备专业厂家

如何选择面条机

不管你选择哪种面条机作为你的创业投资，你都应该到实地去考察一下厂家的实力和规模，还要看厂家的售后服务等，真正选择一个对客户负责的厂家，这样你才会放心地创业。总之，选一个适合你的就是好的！

我公司是一家专业研发制造【手工土面搓条机】【手工土面上杆机】【上杆机】【面条机】等系列机械设备专业厂家

按含水量分目前市售面条，根据含水量差异，手工挂面机批发厂家，主要分为鲜面、鲜湿面（半干面）和挂面。（一）鲜面。是以小麦面粉为主要原料，含水量30%左右的生面条。主要特点是，含水量高、口感好，但保质期较短。一般在超市或菜市场现做现售。山东省沂源县鲁村镇的大豆面条 [3]（二）鲜湿面。是以小麦面粉为主要原料，手工挂面机供应商，经和面、熟化、压延、切条、切断、包装等工艺生产的湿面条，含水量一般在20%-25%。主要特点是，含水量高、口感好，浙江手工挂面机，且保质期比鲜面要长些。（三）挂面。是以小麦面粉为主要原料，经和面、熟化、压延、切条、悬挂式烘干、切断、包装等工艺生产的干面条。面条经过干燥处理，含水量一般低于14.5%。主要特点是，含水量低、易储存、食用方便。

手工挂面机厂家-帆创机械(在线咨询)-浙江手工挂面机由缙云帆创机械有限公司提供。缙云帆创机械有限公司（www.fcmtj.com）是一家从事“手工土面搓条机,手工土面上杆机”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“帆创”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使帆创机械在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！