

节能打烧饼机价格 阜阳打烧饼机价格 营房机械值得拥有

产品名称	节能打烧饼机价格 阜阳打烧饼机价格 营房机械值得拥有
公司名称	商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市夏邑县中峰工业园区
联系电话	17630200469 17630200469

产品详情

【麻酱烧饼】(参考分量：6个)饼坯配料：

中筋面粉（即普通面粉）200克，水120-130克，母2克，盐2克，细砂糖3克（可省略）。

麻酱馅：

纯芝麻酱50克，香油10克，盐2克，花椒粉2克（花椒粉可根据喜好增减）。

表面装饰：

炒熟的白芝麻20克，蜂蜜（或细砂糖）5克，燃气打烧饼机价格，水5克。

将饼坯配料里的面粉、盐、母、糖混合均匀，加入水，揉成面团。将面团放在案板上用力揉15分钟左右，直到面团变得光滑且有弹性（由于不同的面粉吸水性有较大差异，配方里的水需酌情加入，直到成为柔软的面团，这个面团要软软的效果才会好）。揉好的面团盖上保鲜膜或者湿布，阜阳打烧饼机价格，室温下静置松弛20分钟。

面团要擀得又薄又大，节能打烧饼机价格，通常家里没有这么大的案板，所以建议大家直接在干净的厨房台面上操作。台面上涂一层薄薄的植物油防粘即可。从面片的一头卷起来。一边卷一边继续拉伸面团（卷的时候，提起面片继续抻薄一些再卷，边卷边抻），使面片尽可能的薄，卷出更多层次。将卷好的面团将两头不规则的部分切掉，然后均匀切成6段。卷面团的步骤很关键，卷的圈数越多，做好的烧饼层数就越多哦。

酵好的面团，压出空气，使面团重新变小以后，静置15分钟。在大案板上涂抹一层植物油防粘，旋转打烧饼机价格，把面团放在案板上擀开，成为一个非常大的长方形面皮（要擀得尽量大尽量薄）。

6、把椒盐酥油涂抹在面皮上，整个面皮均匀涂抹椒盐酥油。

- 7、把面皮从一边向另一边卷起来。慢慢卷，卷紧卷实，成为一个圆形的长条。
- 8、把卷好的长条切成12小条（如果做正常大小的烧饼，就切成6份）。
- 9、每个小条的两头捏死。
- 10、将小条竖着放在案板上，压成圆饼状。

节能打烧饼机价格-阜阳打烧饼机价格-营房机械值得拥有(查看)由商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部提供。商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部（www.hnruichjx.cn）在炊事、烘焙设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，营房一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。同时本公司（www.yfspjxc.cn）还是从事水煎包锅，全自动烧饼机，烧饼炉子的厂家，欢迎来电咨询。