

新型全自动烧饼机电话 南阳全自动烧饼机电话 营房机械值得拥有

产品名称	新型全自动烧饼机电话 南阳全自动烧饼机电话 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

黄桥烧饼种类繁多，式样也有所不同，主要反映在多种多样的馅料上，基本的还是酥皮包馅料，表层沾芝麻。今天我做的是其中常见、基本的甜馅和咸馅烧饼，并用圆形和舌形加以区分，也是黄桥烧饼常见的两种形状。香酥与松软同在的饼皮，包裹着或香甜流沙、或咸鲜多滋味的馅料，厚厚的芝麻和酥皮在唇齿间酥松化渣，新型全自动烧饼机电话，简直让人把下巴也吞下去了！若不是为了补补一个夏天都不太振奋肠胃，吃起来还真是有点儿“罪恶感”呢！

- 1、将面团卷起来的时候，一边拉伸面团一边卷起来，使卷出来的圈数更多，后成品的层次也会更多。
- 2、饼坯表面刷的蜂蜜水，一是为了让表面容易烤出颜色，二是为了使表面能粘上芝麻。如果喜欢烧饼表面黑黑的颜色，可以先刷一层酱油，南阳全自动烧饼机电话，待酱油变干后再刷蜂蜜水。
- 3、不喜欢花椒味道的童鞋可以减少花椒粉的用量。反之，可以按自己喜好增加哈。
- 7、揉好的面团，做生意全自动烧饼机电话，表面抹上一层油锁住水分
- 8、盖上一层保鲜膜，饧面60分钟
- 9、饧面的时间来调油酥，面粉60克，加入1克盐
- 10、再加入适量的五香粉
- 11、倒入烧开的60克热油
- 12、用勺子把油酥搅拌均匀

- 13、稍凉后放入葱花
- 14、面团饧好后，多功能全自动烧饼机电话，撒掉保鲜膜
- 15、案板上抹油，放上饧好的面团，一定不要揉面，直接用手按扁
- 16、再用擀面杖擀成长方形薄饼即可

新型全自动烧饼机电话-南阳全自动烧饼机电话-营房机械值得拥有由商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部提供。“燃气煎包锅,燃气烧饼炉”就选商丘市城乡一体化示范区营房机械销售部（www.hnruichjx.cn），公司位于：河南省商丘市夏邑县中峰工业园区，多年来，营房坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。营房期待成为您的长期合作伙伴！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。