

手工挂面搓条机 帆创机械 手工面搓条机

产品名称	手工挂面搓条机 帆创机械 手工面搓条机
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

缙云帆创机械有限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】【面条机】【挂面机】【上杆面条机】等系列机械设备专业厂家

【手工面搓条机】厂家与您分享：

面条机作业后的保养方法

- 1、面条机作业完成后要及时检查各部位螺栓紧固情况，并对机子进行保养。如有损坏或磨损严重的部件，应及时修复或更换，以保证使用者的安全和生产效率。
- 2、检修后的面条机应将其内外清理干净，放于干燥、通风效果好的室内。机器不应直接放置在地面上，以受潮免，油漆如有脱落应补刷，无油漆的部件应涂上防锈油进行防锈。

有任何疑问欢迎您来电咨询！

缙云帆创机械有限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】等系列机械设备专业厂家

【手工面搓条机】厂家与您分享：

粉条:将油条再用手揉搓，要边搓，手工面搓条机定制厂家，边撒薯粉。搓至直径5~7毫米，再发酵一些时间。

串面:将粉条绕在两条约50厘米长的竹筷上，叫面筷，每筷50~70条，串好后，放在发酵柜里。要平挂，

使之垂长，手工土面上杆机，在面柜静放2小时后进行拉面。

拉面:将两根面筷，一根固定在特定的面架上。用手拉另一端。经过反复拉长，长度一般要达5米以上，较好的可达7米左右，细度要达0.67毫米，买回来，分成小份，再晒干，保质期可长达1年。

帆创手工土面搓条机值得信赖！

缙云帆创机械有限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】等系列机械设备专业厂家

【手工面搓条机】厂家与您分享：长面味道十分鲜美，大家都叫它龙须面。由于龙肉和龙汤相当贵重，前面的人吃过长面之后，为了能让后面的人尝到龙汤，就将汤原倒回锅中，经过加热，手工面搓条机，再捞上面吃，俗名“涎水面”。前几年按传统习惯讲究吃面要喝汤，现在为了吃的文明卫生，已改变了这种传统吃法。

帆创手工土面搓条机品质有保证！

手工挂面搓条机-帆创机械(在线咨询)-手工面搓条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)为客户提供“手工土面搓条机,手工土面上杆机”等业务，公司拥有“帆创”等品牌，专注于其它等行业。欢迎来电垂询，联系人：王先生。