

家用全自动煎饼机生产厂家 泰安鑫华煎饼机制造厂

产品名称	家用全自动煎饼机生产厂家 泰安鑫华煎饼机制造厂
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

产品详情

全自动煎饼机使用说明

泰安鑫华煎饼机是一家生产全自动煎饼机专业生产厂家，拥有现代化的生产管理和技术管理体系，完善的售后服务体系，保证了产品的质量。想了解更多关于全自动煎饼机的信息？请点击[全自动煎饼机](#) 现在全自动煎饼机因其高xiao快捷的操作性能，已经被广泛使用。为了提高煎饼的产量和质量，在使用全自动煎饼机的时候应注意哪些安全操作事项呢？具体应该如何进行操作呢？

下面鑫华给大家讲解一下全自动煎饼机的操作规程：

一：检查润滑：链条、链轮、瓦座、蜗轮等磨擦部件，每班检查加油一次，蜗轮要始终浸在油里。

二：铺匀炉堂：柴和煤要铺匀压实。

三：主机开机：机检查鳌子转动方向是否一致。查看主机是否有妨碍生产的异常。

检查炉堂、挡板、烟带、主链轮、地基等是否会使机器运转动力降低。点炉：点火要前后一起点着，煤才着的均匀，想使之热的地方，可以先着。调火时，用压火、拉火或调的方法使火均匀。

四：清理鳌面：新机使用前，应用钢丝刷打掉油漆，家用全自动煎饼机大全，用砂布打去刀纹尖之间毛刺即可；新机刚生产完后可用钢丝刷、砂布轻打鳌面，不可伤到鳌面，否则鳌面就会老化，寿命减短。

五：擦油：用轻质食用油擦，少擦、擦匀。新机擦油要多擦，慢靠三次以上，但不可靠焦。

六：磨浆、配糊：面粉一般配料：十斤面粉加十八斤清水加食用碳酸氢铵1两或1两半左右。白面要防止出面筋，水中先配添加剂再加面，再搅拌，三分钟后拌匀磨浆。和糊原则：“先稠后稀”，发酵和添加剂要先少后多。添加剂要根据气温的高低增减用量：气温高则减少、低则增加。

七：试鏊上糊：面擦油和温度尽量达到前、中、后基本均匀，不滑不扒。油大的地方用干布横匀到油少的地方。火候不匀用第5项介绍的调火方法调火。用舀子盛糊子在调火同时试鏊，并试验各种温度、不同稠度、加数量不同的添加剂或发酵程度不同时生产煎饼的效果；以蜂窝泡点多少，判断是否需要上鏊。蜂窝泡点均匀是为合适，否则不能上鏊。

八：揭凉叠：黄色煎饼适合热叠，不要提凉，叠时不能摁实，应开口朝上立排散热。白薄软煎饼应揭凉使煎饼干温均匀为好。注意：叠煎饼时一定正面的光滑面朝外。黄色煎饼才是流行产品。

九：工作结束：出炉内余火，用水浇灭。

用鏊面降温到50度时，才可以停机。否则引起鏊面变形。取出刀具和斗子清理。

仿手工煎饼机如何烙煎饼呢

从煎饼机厂家了解到，家用全自动煎饼机生产厂家，现在煎饼机被越来越广泛的应用，尤其是仿手工的煎饼机，更是很受百姓喜爱。那么，仿手工的煎饼机是如何烙煎饼的呢？

1、烙煎饼形式：使用仿手工煎饼机烙煎饼与传统烙煎饼一样，采用加厚生铁铸造的鏊子，这种煎饼鏊子具有耐高温、不变形的特点，鏊子正反面都是经过车床精密加工研磨而成。

2、加热形式：这种仿手工煎饼机采用传统加热方式，如：蜂窝煤加热、燃气等明火加热。用明火焰烙煎饼的特点是：鏊子面在火苗的作用下，温度迅速提高，鏊子面温度能够时时达到煎饼所需要的温度，并且促使煎饼面糊表面迅速凝固，使煎饼表面结构均匀、稳定，增强韧性，这样烙出的煎饼可以用一只手托着煎饼，整个煎饼不下沉，保持一个水平面。若用电作燃料烙出的煎饼用手根本托不住，周围会全塌下去，而且韧性差，嚼起来像棉絮，在嚼一嚼感觉像没有熟透的面饼。

3、操作简单：鏊子面为加厚铸铁铸造，调好火，烧热鏊子后，鏊面受热均匀，烙出的煎饼厚薄一致，圆圆的煎饼像鏊子一样，比纯手工煎饼耐看、好吃，一人操作两盘鏊子轻松自如。

一提起煎饼卷大葱加蘸大酱人们肯定就会想起山东煎饼，煎饼卷大葱是山东有名的一种面食，家用全自动煎饼机多少钱，在以前就比较的出名，但是具体的不知道在哪朝哪代起源的，但是煎饼卷大葱用手工煎饼要较好吃一点。手工煎饼在今天仍然受到广大顾客的喜爱，为此泰安鑫华煎饼机厂在不断研发的过程中研发出一种大型的仿手工煎饼机，满足了广大消费者对手工煎饼的喜爱。

手工煎饼得到广大消费者的喜爱，主要是因为以下几个方面，煎饼原料由五谷杂粮精细研磨而成，既不是纯细粮，济宁家用全自动煎饼机，也不是纯粗粮，营养丰富，便于人消化，因为做煎饼的原料都带皮壳，含粗纤维多，对消化很有帮助，是城市居民让人担忧健康状况的一剂良方。

家用全自动煎饼机生产厂家-泰安鑫华煎饼机制造厂由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。行路致远，砥砺前行。泰安鑫华煎饼机制造厂（www.taxhbj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!

