

# 河源多功能烧饼炉子 营房机械售后保障 多功能烧饼炉子多少钱

产品名称	河源多功能烧饼炉子 营房机械售后保障 多功能烧饼炉子多少钱
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

擦酥烧饼，就是我们老扬州喜欢吃的烧饼之一。这种烧饼，好吃的秘诀在于和面，和面是步，据说要用烧滚的开水，倒进面粉后快速用手搅拌，这样做好的面饼贴进炉子不会掉下来，河源多功能烧饼炉子，而且烤好后会很酥脆。其次是烧饼里填的香葱和盐的比例，“香葱要多一点，吃起来香，盐其实是用来提鲜的，不能放太多，不然烤好的烧饼不会好吃。”烤烧饼也讲究技巧，贴到炉子的时间要掌握好，一年四季温度不同，加上炉中炭火温度的变化，烤烧饼的时间都不一样。

粘芝麻的一面朝上摆放在铺了硅油纸的烤盘上，盖上保鲜膜或湿布松弛15分钟。烤箱预热至上下火200的烤箱，放入预热好的烤箱，烤13-15分钟，直到完全膨胀，表面微黄酥脆即可出炉。刚出炉的烧饼，是酥软好吃。咬开烧饼，就可以看到清晰的分层了。

不同烤箱温度情况有差异，请根据实际情况调整烘烤时间。烧饼不要烤太长时间，以免口感变得太干。

11、轻轻按扁；

12、略擀薄，大约0.7-0.8cm，成饼皮；

13、包上适量馅料，多功能烧饼炉子多少钱，不要太多，这是酥饼，不是馅饼；

14、像包包子一样包好，捏紧收口，收口朝下，略按扁；

15、轻轻擀成约0.7-0.8cm厚的小圆饼；

- 16、同样包入拌好的咸馅（猪肉、香葱和盐），多功能烧饼炉子价格，再加上点儿肉松；
- 17、将咸味儿饼胚擀成长圆形，与甜味儿饼区分；
- 18、将饼胚放入烤盘，多功能烧饼炉子电话，刷糖水，多刷几遍，至饼胚表面黏黏糊糊的；
- 19、再撒上厚厚一层芝麻，用手掌轻按，让芝麻粘得牢固；
- 20、烤箱提前预热180度，放入饼胚；中层，烤大约15分钟，至表面金黄色，即可。

河源多功能烧饼炉子-营房机械售后保障-多功能烧饼炉子多少钱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](http://www.hnruichjx.cn)）位于河南省商丘市夏邑县中峰工业园区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前营房在炊事、烘焙设备中享有良好的声誉。营房取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。营房全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.yfspjxc.cn](http://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。