

# 新式煤气烧饼炉厂家 安阳煤气烧饼炉厂家 顺达厨具自动恒温

产品名称	新式煤气烧饼炉厂家 安阳煤气烧饼炉厂家 顺达厨具自动恒温
公司名称	虞城县顺达厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县黄冢乡付大庄村
联系电话	15518655767 15518655767

## 产品详情

配料:面粉300克,鸡蛋1个,酵母3克,白砂糖少许,温水100克,糕点适量,芝麻适量。

练习:

将1300克面粉放入鸡蛋中,加入3克酵母,少许糖搅拌均匀。2.倒入温水数次,搅拌成面粉絮,商用煤气烧饼炉厂家,然后揉成面团。

3.盖上盖子,发酵两次。面团的内部是蜂窝状的。

4、取一碗,加入1小勺面粉,加入少许五香面粉、盐、少许热油,搅拌均匀。

5.将发酵好的面团放在案板上,挤压并排气,将其分成小面团块,将小面团块擀成长方形面团块,在面团上涂上一层面皮,将面团折叠起来封闭。

平山人不叫烤烧饼或烙烧饼,而是叫“打烧饼”。烧饼被“打”后没多久,温暖的香味就从炉子里冲出来,直接进入鼻腔,让你流口水。小心,他伸手抓了一个,咬了一口。整块烧饼的芝麻皮爆开,新式煤气烧饼炉厂家,酥掉了。因此,做生意的煤气烧饼炉厂家,这种烤箱烧饼需要双手食用,否则,如果所有美味的“芝麻皮”都洒了,那就太可惜了。在炉膛里用来烤蛋糕的面条是“死面条”,不会发酵。好的面团应该被揉捏到完全醒过来,上面布满筋和筋,然后面团应该被拉成拳头大小的面团,然后面团应该被揉捏和擀成厚度为5到6毫米的规则矩形面团。

豆馅烧饼

主要成分:1500克面粉和150克酵母

辅料:红豆400克，白糖400克，熟猪油玫瑰酱150克，芝麻150克，香精和盐适量。

制造过程:

- 1.将红豆煮沸，去皮，抹成细泥。加入白糖、玫瑰酱和香精，搅拌均匀，形成馅料
- 2.将面粉和720克温水混合，加入酵母，揉成面团。烘烤后，加入适量的碱液揉搓均匀，并轻轻揉搓。
- 3.将发酵好的面团搓成1厘米厚的长条，挑每50克面粉混合物，一个接一个地压成中间稍厚、边缘稍薄的圆形面皮，安阳煤气烧饼炉厂家，用左手支撑面皮，用右手挑馅料，将面团擀成直径约6.5厘米的圆形蛋糕，然后将每4个圆形蛋糕叠在一起备用
- 4.取少量面粉，加水做成稀糊状，用一层稀糊状物把4个圆形蛋糕卷起来，粘上一层芝麻，做成生坯。
- 5.加热烤箱。将绿色蛋糕放入烤盘，烘烤大约3分钟，直到蛋糕变成金黄色和虎皮。

新式煤气烧饼炉厂家-安阳煤气烧饼炉厂家-顺达厨具自动恒温由虞城县顺达厨具厂提供。行路致远，砥砺前行。虞城县顺达厨具厂（[www.ycsdjxc.cn](http://www.ycsdjxc.cn)）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!同时本公司（[www.hnwtjbg.com](http://www.hnwtjbg.com)）还是从事水煎包锅，煎包锅，包子锅的厂家，欢迎来电咨询。