

老式烧饼炉价格 商丘老式烧饼炉 营房机械节能省气

产品名称	老式烧饼炉价格 商丘老式烧饼炉 营房机械节能省气
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

取一个干净的盘子，放上适量的白芝麻，用刀在烧饼的绿色胚上切2-3个斜孔，用刷子在表面刷一层薄薄的水，把烧饼刷成水面朝下，放入芝麻盘中，轻轻按压，使烧饼表面布满芝麻。9、将芝麻饼贴青胚，放入盘中，盖上保鲜膜进行二次发酵，发酵至1.5倍约15分钟。10、发酵烧饼的绿色胚，老式烧饼炉多少钱，在烤箱中烘烤，随你喜欢用锅翻动。在家里，有一个直接烘烤的烤箱。提前5分钟预热烤箱，上下各加热220度。把它放在烤箱中间，烘烤15-20分钟。具体时间应根据厚度确定。烘烤，直到烤好的蛋糕颜色变浅，老式烧饼炉价格，表面的芝麻稍微烧焦。在没有烤箱的情况下，用平底锅或电煎饼锅来加热平底锅或电煎饼锅。刷上一层薄薄的油，用小火将两面烤成金黄色。

制作：先将水和面进行，然后分成指肚般大小的剂子，在案板上进行揉炼加工，老式烧饼炉厂家，增加韧性、延伸性。

再将球状剂子放在延盘内，用手沾水延展成浑圆而薄的生饼。

经过水滂、去皮、炒熟的芝麻，放入木制晃盘内，双手端平，前后振晃，使芝麻均匀地排列在盘内。

随即双手轻夹生饼，到晃盘中着麻，接着贴在烘烤炉的鏊子上，几分钟内即可烤成。

特色

周村烧饼外形圆而色黄，正面贴满芝麻仁，商丘老式烧饼炉，背面酥孔罗列，“焦”、“薄”、“香”、“酥”。

面团要擀得又薄又大，通常家里没有这么大的案板，所以建议大家直接在干净的厨房台面上操作。台面上涂一层薄薄的植物油防粘即可。从面片的一头卷起来。一边卷一边继续拉伸面团（卷的时候，提起面片继续抻薄一些再卷，边卷边抻），使面片尽可能的薄，卷出更多层次。将卷好的面团将两头不规则的部分切掉，然后均匀切成6段。卷面团的步骤很关键，卷的圈数越多，做好的烧饼层数就越多哦。老式

烧饼炉价格-商丘老式烧饼炉-营房机械节能省气(查看)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)为客户提供“燃气煎包锅,燃气烧饼炉”等业务,公司拥有“营房”等品牌,专注于炊事、烘焙设备等行业。欢迎来电垂询,联系人:王经理。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。