

吊炉烧饼炉子 大厨烧饼机 烧饼炉子

产品名称	吊炉烧饼炉子 大厨烧饼机 烧饼炉子
公司名称	济宁大厨食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东济宁任城区安居街道十里铺工业园
联系电话	18063190351 13853771135

产品详情

烧饼炉子

一般做饼的老师傅都知道，炉子粘饼掉饼跟烧饼炉子的关系是不大的，主要是炉子的温度没有控制好，一般做饼温度控制在280-300度左右，那怎么知道炉子温度有没有达到这个温度呢，要是老师傅把手往里面一放就知道温度有没有达到，可不可以做饼了，对刚做饼的来说是没有这个经验的。现在跟大家说怎么控制温度，

1: 你可以买一个测温枪，测下炉壁温度，不过测出来的温度不是准确，您可以拿来做一点参考，比如这次测的温度在300度做饼刚刚好的，那下次你就用这个温度来做饼，这样基本是不会相差很多。

2: 一步就是将你和好的面团取一小块下来，吊炉烧饼炉子，在烧饼炉子壁上擦一圈，第二步是看看面团的颜色，如果面团的颜色是白色的说明温度不够达不到做饼的要求，那就让温度在提高一点在贴饼；如果面团是黄色的说明温度是刚刚好这时候就可以贴饼了；如果面团的颜色是黑的说明炉壁温度过高，要把温度降下来就可以贴饼了。

烧饼炉子特点

我们具有先进完善的管理体系，烧饼炉子，产品不断的更新换代，使所有的产品和质量再上一个新台阶，产销服务一条龙，并为经济困难的客户提供比较方便的销售渠道和比较实惠的原料生产地，真诚为客户服务是我们的宗旨。

烧饼炉子五大特点

- 1.烤烧饼时火温度可以根据打烧饼的数量随意调节可达800度，火排烤制，远程红外线。
- 2.成本很低，非常的节能。一罐液化气用八到十天，每袋面可以打几百个烧饼。
- 3.制作出的成品烧饼，夜市摆摊烧饼炉子，颜色纯正，口感香酥，传统式吊炉烧饼是无法达到这种效果的。
- 4.绿色食品，环保，有利于操作人员身体健康。
- 5.出饼速度快，自动烧饼炉子，出吊炉烧饼十倍以上，各种型号，随意定做。

大家都知道的一个事，美食行业是非常赚钱的，特别是卖早餐的，别看穿得不好，但是人家说买房就买房了，说买车就买车了，比我们这些加班狗有钱多了！特别是一元一个烧饼，利润是真的不少！

大家都知道的一个事，美食行业是非常赚钱的，特别是卖早餐的，别看穿得不好，但是人家说买房就买房了，说买车就买车了，比我们这些加班狗有钱多了！特别是一元一个烧饼，利润是真的不少！今天小编就跟大家聊聊这个事情。

吊炉烧饼炉子-大厨烧饼机-烧饼炉子由济宁大厨食品机械有限公司提供。济宁大厨食品机械有限公司（www.dachujixie.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。大厨烧饼机——您可信赖的朋友，公司地址：山东济宁任城区安居街道十里铺工业园，联系人：张经理。同时本公司（www.dachujixie.com）还是从事烧饼机，自动烧饼机，转炉烧饼机的厂家，欢迎来电咨询。