

# 自动一次成型米线机 万金

产品名称	自动一次成型米线机 万金
公司名称	巩义市站街万金机械厂
价格	4600.00/台
规格参数	可生产产品类型:米粉、面条、粉丝、其他 品牌:万金 型号:FJ - 88
公司地址	巩义市站街柏茂村
联系电话	86 0371 64427777

## 产品详情

可生产产品类型	米粉、面条、粉丝、其他	品牌	万金
型号	FJ - 88	功率	7.5 ( kw )
适用范围	茶餐厅设备、中餐店设备、休闲食品厂设备、其他	生产速度	80 - 100 ( kg/h )
外形尺寸	880*860*750 ( mm )	营销	特价

产品名称：自动一次成型米线机

产品名称：自动一次成型米线机

目前，米粉已在长江流域及南方省份普及，并逐渐向北方发展，终将风靡全国。据《楚天金报》报道：武汉市平均每日米粉消耗量高达350吨。每公斤大米可生产鲜米粉1.8~2.8公斤，而其加工费仅为几分钱，利润丰厚，市场巨大。

生产绿色杂粮食品，投资小（几千元就可上马），见效快（购机回家，产品即可上市），利润大，且市场需求巨大，经营方式灵活多样：既可开办杂粮食品加工厂批量生产、销售系列杂粮面条或粉丝，

搞前店后厂，后面加工生产，前店销售经营，现做现卖，还可将做出的产品（不晾干）直接销往当地餐馆，亦可来料加工，将别人送来的杂粮或大米加工成各种面条或粉丝，赚取加工费，批量生产、现做现卖、来料加工三者兼顾。生产绿色杂粮食品，绝对是轻轻松松经营，稳稳当当赚钱。商场如战场，重在把握商机，抓住市场，只要您能占领一个乡、一个镇、一个县城的一方市场，前景不可限量！

fj系列多功能自熟米线机是我单位科研人员，以市场为主导，自主开发研制而成，已通过权威部门检测，符合国家食品机械要求以及卫生许可。

- 1、生产工艺先进：采用生物变性新工艺，原料经挤压聚合而成，出机即熟，一次成型，不用蒸煮。
- 2、安全卫生：自熟米线机机电一体化，全封闭生产，性能稳定，生产过程无污染，安全卫生。
- 3、fj系列自熟米线机操作简单，1~2人即可生产，螺旋推进，自动成熟，自动成型。
- 4、一机多用：fj系列自熟米线机广泛适用所有含淀粉类粮食作物。大米、玉米、荞麦、红薯、土豆、绿豆、碗豆等都可生产，它不仅能生产米粉、米线、朝鲜冷面、牛筋面、年糕、杂粮面条等多种面食品，而且每种食品厚薄、粗细等规格可根据需要任意调整：真正作到一机多用。
- 5、多功能自熟米线机，生产快，出品率高，型号多，投资规模可大可小，适用于个体、乡镇加工厂及城市食品加工厂。
- 6、所产多种面食品可炒、可煮、可煎、可炸，还可凉拌或下火锅，真正“想嘛吃就嘛吃，吃嘛嘛香”。

自动一次成型米线机技术参数：

颗粒状原料设备主要技术参数

型号	fj-60	fj-88
电源 (v)	380	380
额定功率 (kw)	7.5	7.5
产量 (斤/时)	100-120	200-230
重量 (斤)	120	370
外形尺寸 (mm)	750 × 750 × 600	880 × 860 × 750

粉末状原料米线机技术参数：

粉末状原料设备主要技术参数

型号	mj-100	mj-150	mj-200	mj-180
电源 (v)	380	380	380	380
额定功率 (kw)	7.5	7.5	11	7.5
产量 (斤/时)	50-60	100-120	约300	170-230
重量 (斤)	120	300	550	370
外形尺寸 (mm)	800 × 400 × 500	950 × 425 × 1130	1010 × 750 × 1330	880 × 860 × 750

巩义市万金机械专业生产、厂价直销各种米粉机、米线机、粉丝机、粉条机、多功能面食机、玉米面条机、牛筋面机、杂粮面条机、朝鲜冷面机、擀面皮机、凉皮机、桂林米粉机、过桥米线机、年糕机、洗面机等食品机械，万金食品机械，实行质量“三包”，免费提供各种食品的生产技术和食用配方，设备免费代办托运，价格优惠。万金机械，质量可靠，技术先进；购买万金机械设备，买着放心、用着省心

、赚钱开心。您如果对以上产品感兴趣，可到我厂实地考察，我们可以给您现场演示，免费传授操作技术、赠送配方，大型机器可以上门服务。

过桥米线：

过桥米线的由来 过桥米线源于云南滇南蒙自县。

过桥米线已有一百多年的历史。相传，清朝时滇南蒙自县城外有一湖心小岛，一个秀才到岛上读书，秀才贤慧勤劳的娘子常常弄了他爱吃的米线送去给他当饭，但等出门到了岛上时，米线已不热。后来一次偶然送鸡汤的时候，秀才娘子发现鸡汤上覆盖着厚厚的那层鸡油有如锅盖一样，可以让汤保持温度，如果把佐料和米线等吃时再放，还能更加爽口。于是她先把肥鸡、筒子骨等熟好清汤，上覆厚厚鸡油；米线在家烫好，而不少配料切得薄薄的到岛上后用滚油烫熟，之后加入米线，鲜香滑爽。此法一经传开，人们纷纷仿效，因为到岛上要过一座桥，也为纪念这位贤妻，后世就把它叫做“过桥米线”。

过桥米线的做法一原料

鸡胸脯、猪肚头、猪腰子、乌鱼肉、水发鱿鱼、油发鱼肚、火腿、香菜、葱头、鹌鹑蛋、净鸡块各20克，水发豆皮、白菜心、碗豆尖、葱、豆芽菜、蘑菇各50克，米线200克。制法

- 1.把肉料分别切薄片，有味的焯水后漂凉装盘；
- 2.其余各料另锅焯水，漂凉后切段装盘；
- 3.香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌；
- 4.鸡油烧至7成热时装入碗中，倒入烧开的清汤，加调料上桌；
- 5.食时先将肉片烫至白色，下青菜稍烫，再下米线，撒少许葱花、香菜即成。

过桥米线的做法二米线配料排骨300g，鲜鸡1/2只，鲜鸭1/2只，云南火腿100g，老姜1块（50g），盐2茶匙（10g），熟米线200g，鲜草鱼80g，鲜猪里脊80g，鹌鹑蛋1枚，韭菜30g，香葱30g，榨菜30g，绿豆芽30g，盐1茶匙（5g），白胡椒粉1/2茶匙（3g）。制作过程

- 1.排骨、鲜鸡、鲜鸭洗净，斩成大块，分别放入沸水，滚去血沫，捞出冲洗干净；
- 2.把上面材料和拍散的姜块、云南火腿一同放入高压锅（或大砂锅），加入约为

固体材料4-5倍的水，先大火烧开，再转为小火，煨制一小时以上；

- 3.调入盐，最后成品应该是浓浓白白的汤汁，表面飘着一层明油；
- 4.将鲜草鱼肉和鲜里脊肉，分别切成极薄的肉片待用（为防表面变干，可以先码好，蒙上保鲜膜）；
- 5.将沸腾的浓汤盛入保温的大碗，依次平放入鲜鱼肉片、鲜里脊肉片、绿豆芽、

榨菜和韭菜，放入生鹌鹑蛋，放盐和白胡椒粉；

6.放置2分钟后，再放入沸水烫过的米线，撒上香葱即可。