

立麦牌不锈钢面条机 面条

产品名称	立麦牌不锈钢面条机 面条
公司名称	永康市古山双鼎五金制品厂
价格	25.00/台
规格参数	可生产产品类型:面条 品牌:立麦 型号:SD-7
公司地址	中国 浙江 金华市 永康市古山四村柏青中路60号
联系电话	0086 0579 87523989 18767973999

产品详情

可生产产品类型	面条	品牌	立麦
型号	SD-7	适用范围	中餐店设备
生产速度	100 (kg/h)	外形尺寸	170 (mm)
营销	新品		

压面操作方法:1.和面时用水,把面软软的和着,如挤压是费力时再加水将面和软.2.拧开下盖把和好的面(水果蔬菜)放进筒中,拧动手柄即可挤压出面条及果汁!3.压面器底部离水稍近为好.直接挤到开水锅里/压面器底部接触开水面.面条即会脱落无需分割.4.用后将压面器拆开浸泡在水中,洗刷简便!

榨汁操作方法：先将水果如橙、柠檬、西柚
.....等切成半。放入榨汁机的果盘内，拧动手柄，新鲜果汁立等可取。

产品材质：不锈钢

荞面饸饹制作方法：

1.荞面加净水(春季加2.5千克，冬季3千克)与石灰净水、鸡蛋、豆粉充分揉匀揉熟，再将荞面团揉成条形，放入榨孔机中，插入榨杆压榨，面条即从小孔中压出，截断下锅，煮熟即成。

2.碗内调料(以50碗计，下同)：白酱油750克，红油750克，味精12克，花椒面25克，芽菜粒250克，葱花150克，鲜汤7.5千克。

3.家常牛肉馅：(1)配料：牛肉(净)2千克，水发笋子500克，芹菜茎1千，郫县豆瓣250克，豆豉50克，辣椒面10克，白酱油100克，姜末10克，料酒50克，菜油600克，川盐15克。

(2)将牛肉去筋剁成绿豆大的颗粒，放盐(10克)拌匀。芹菜洗净切0.6厘米长的小短节，加盐(5克)码味除涩水。笋子切成绿点大的粒，沸水氽后漂洗滤干。豆瓣、豆豉剁细，用油(100克)煸至香酥。

(3)炒锅洗净放旺火土，下菜油(500克)烧至七成熟、放肉颗粒与姜末煸散，亮油，下笋粒与调料翻炒至入味，上色，再加芹菜翻炒均匀起锅即成。

4.猪肉馅：(1)配料：肥瘦猪肉3千克，水发玉兰片850克，白酱油250克，川盐40克，甜酱100克，料酒50克，混合油500克，胡椒面5克，味精3克。

(2)猪肉与玉兰片均匀切成指甲片大小。炒锅洗净放旺火上，下油烧熟放入肉片煸散，亮油，投入各料炒匀，掺入鲜汤，收汁起锅。

食用方法 将碗内调料兑好，掺鲜汤，捞入荞面条，淋上臊子即可

原料：荞面、羊肉、土豆、香菜、精盐、味精、酱油、红油、植物油。

制法：荞面和成面团，用饸饹床子压成细条下锅。煮熟后，捞在大碗里，上面浇上用羊肉丁、土豆丁等料炒制而成的臊子即成

特点：韧筋爽口，辣香微酸。

荞面饸饹-食用方法

荞面饸饹可以两吃，一种是吃热的，另一种是吃凉的。

一般是夏季凉吃，调入精盐、香醋、芥末、蒜汁、芝麻酱和红油辣子，有时师傅芥末下得狠了一些，一筷子入口，不由浑身一颤，好象七窍六神都通了，是消夏祛暑的好东西。

冬季多是热吃，在饸饹碗里浇上臊子和热骨头汤，再撒入胡椒粉、香菜、蒜苗丝和紫菜，吃起来汤鲜面筋，通体舒畅。

荞面饸饹-营养价值

饸饹多用荞麦面制成，荞麦在所有谷类中被称为最有营养的食物，荞麦食品对血脂、血糖代谢的平衡起着极好的调节作用，这是因为荞麦是集营养、保健、医疗于一身的多功能粮种。

荞麦高含蛋白质，其蛋白质中含有18种氨基酸，尤其富含赖氨酸。荞麦含有亚油酸，亚油酸是人体不能合成的脂肪酸，它具有降低血脂，改变胆固醇中脂肪酸的类型和促进酶的催化作用。荞麦含有人体代谢不可缺少的钙、铁、锌、镁、硒等13种微量元素，并含有叶绿素、苦味素、纤维素和齐全的b族维生素，尤其富含烟酸和芦丁(vp)，芦丁是其它粮食作物不含有的成分，是治疗糖尿病、高血压、心脑血管硬化，预防微血管脆性出血的有效药物。

经常食用荞麦食品对中老年人的健康大有好处，并有助于儿童生长和智能发育，许多专家呼吁多食一些杂粮，尤其多食一些荞麦食品，以此降低现代病的发病率。

家用面条机，给您的生活带来乐趣，操作方便，是手动制面条的不错选择。