¿Cómo se hacen las galletas?

Introducción detallada :

Las galletas crujientes y deliciosas son un bocadillo favorito para muchas personas, y algunas de ellas so
excelente manera de pasar un momento de ocio. Cuando los comes, ¿alguna vez has pensado en cómo s
hacen?

En términos generales, las cookies que compramos son procesadas por la Línea de producción de galleta
equipo especial que se utiliza para hacer varias galletas para producir galletas de alta calidad. Además, a
comprar galletas prefabricadas, también podemos hacer galletas caseras de una forma muy sencilla, y los
procesos de elaboración de las cookies se introducen por separado a continuación.

Cómo hacer galletas caseras (tome las galletas de arándano como ejemplo):

1, prepare los ingredientes: harina, azúcar glass, huevos, mantequilla, arándanos.

2 ? Primero, poner unos arándanos en la tabla, luego picarlos con un cuchillo y reservarlos.

3 ? Busca un recipiente limpio, pon la mantequilla ablandada, agrega un poco de azúcar y mezcla bien los
una batidora.

4 ? Romper un huevo en un tazón pequeño, mezclar bien, mezclar la mantequilla y el azúcar en polvo has
volumen aumente y el color se vuelva más claro, luego agregar la mezcla de huevo en dos partes, remove
después de la primera adición, luego verter el el resto de la mezcla de huevo y mezclar bien.

5 ? Espolvoree la harina en la mezcla de huevo, agregue los arándanos secos picados y mezcle bien nue

6 ? Preparar un molde de galleta, extenderlo con papel engrasado, verter la pasta de galleta mezclada, ex
uniformemente, envolverlo bien con papel engrasado, y meter en el frigorífico.

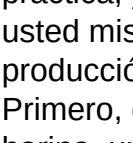
7 ? Después de aproximadamente media hora, congele la forma, use un cuchillo para cortar en una forma
de galleta, coloque papel vegetal en la bandeja para hornear, coloque las galletas cortadas, hornee.

8, aproximadamente media hora de horneado, unas deliciosas galletas de arándano crujientes y crujientes
listas, sacar, disfrutar del delicioso sabor en la lengua.

Lo anterior es la forma de hacer cookies usted mismo. Otros sabores de galletas también pueden seguir e
práctica, y solo necesita cambiar los ingredientes simples que pueden ser. Después de aprender este mét
usted mismo puede hacer deliciosas galletas. A continuación, echemos un vistazo al procesamiento de la
producción de galletas.

Primero, observe la composición de la línea de producción de galletas. La línea consta de una mezcladora
harina, una máquina formadora de galletas cortadas en rollo, un horno de túnel, una máquina rociadora de
una cinta transportadora de enfriamiento y una máquina empacadora. Toda la integración electromecánic
realiza automáticamente desde la alimentación, tres prensas, moldeo, tamizado de azúcar, transporte, ho
pulverización de aceite, enfriamiento, etc.

La línea de producción de galletas toma la harina como material principal, agrega azúcar, proteínas, lácte
materiales auxiliares como materias primas, ingresa al mezclador y se mezcla bien, luego es transportada
transportador a la máquina formadora. Después de moldear, ingrese al horno para hornear hasta cierto pu
pintar la pintura y enfriar por el enfriador. Después de enfriar, se puede realizar el envasado. En este punt
completa la producción de la galleta.



La línea de producción de galletas puede producir galletas blandas y duras, galletas de pastel, galletas de
de nueces, etc. Tiene un diseño razonable, operación simple, control de velocidad de conversión de frecu
ajuste libre según diferentes productos, funciones avanzadas como fugas y alarma automática, ajuste libre

temperatura, horneado, transmisión automática, spray de aceite automático, enfriamiento automático, etc.
los diferentes productos.
Lo anterior es lo que vamos a presentar hoy, el método de las galletas caseras y el proceso de procesami
industrial de las cookies. Si está interesado, es mejor hacer las cookies usted mismo, y puede hacer sus p
cookies de acuerdo con su corazón. También puede disfrutar del proceso de producción, que es muy grat
Por supuesto, si lo encuentra problemático, compre galletas preparadas. La máquina para fabricar galleta
puede producir galletas de muy alta calidad para satisfacer las necesidades de los consumidores.