

¿Cómo hacer galletas?

Introducción detallada :

Las galletas son muy crujientes y tienen un aroma fuerte, por lo que son amadas por muchas personas. Una galleta pequeña no solo puede llenar nuestro estómago, sino que también puede darnos toda la energía que necesitamos. Por tanto, la galleta siempre tiene un mercado muy elevado. Demanda.

Así que ahora más y más personas están interesadas en hornear. El proceso de horneado no solo puede cosechar felicidad, sino también hacer sus galletas favoritas. Entonces, ¿cómo debemos hacer galletas?

¿Cómo hacer galletas?

El método de hacer galletas es ahora bien conocido por el público. Siempre que tenga un horno en casa, usted mismo puede hacer deliciosas galletas. El método de fabricación de galletas también se divide en dos métodos: galletas caseras y producción de galletas por lotes en fábrica. Los diferentes métodos de producción son adecuados para diferentes entornos. Entendamos juntos.

¿Cómo hacer galletas caseras?

Antes de hacer galletas, los ingredientes que debes preparar son:

1. Mantequilla sin sal
2. Azúcar en polvo
3. Sal
4. Huevo líquido
5. Harina para pasteles
6. Harina para pan



El método de producción es el siguiente:

1. Primero ponga la mantequilla, el azúcar en polvo y la sal en un tazón y luego rómpalos lentamente.
2. Después de agregar la mezcla de huevo, continúe revolviendo uniformemente.
3. Saque la harina para pastel y la harina para pan, filtre con un hilo de malla fina para filtrar la parte y revuelva uniformemente con la mezcla de huevo batida.
4. Envuelva la masa con film transparente, extiéndala y colóquela en el refrigerador durante aproximadamente una hora.
5. Saque la masa, estire la masa hasta un grosor de aproximadamente 3-4 mm con un rodillo y vuelva a refrigerar durante 30 minutos.
6. Utilice moldes para presionar diferentes formas, como corazón, círculo, forma de oso, etc.
7. Precalentar el horno a 160 ° C, hornear durante 15-20 minutos y luego enfriar para su consumo.

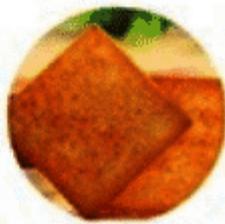
En la fábrica, la forma de producir galletas es más sencilla y eficiente. Como fabricante de galletas profesionales tenemos una experiencia muy rica. Para mejorar aún más nuestro nivel de producción, después de una investigación repetida, decidimos utilizar la Línea de producción de galletas en producción.

Cómo utilizar esta línea de producción para producir galletas:

1. Coloque la harina, el azúcar y otras materias primas necesarias en una batidora de acuerdo con la proporción de la fórmula y mezcle uniformemente. Después de agregar agua, mezcle hasta obtener

suave.

2. La masa se transporta a la prensa de rodillos para ser prensada en tortas de masa, y luego las tortas de masa se cortan en diferentes formas usando diferentes moldes, y las galletas se forman básicamente.
3. Transporte las galletas al horno para hornear, rocíe una capa de aceite después de la madurez para que las galletas estén más doradas y crujientes.
4. Las galletas se pueden envasar después de enfriar.



Las anteriores son las dos formas de hacer galletas. Si prefieres hacer galletas a diario, puedes intentar hacerlas en casa, lo que te dará mucha diversión.

Después de un período de uso, decidimos llegar a una relación de cooperación a largo plazo con la empresa. La línea de producción de galletas ha supuesto un gran cambio en nuestra producción. Las galletas producidas son de altísima calidad, lo que es más reconocido por los consumidores. Y la relación por el rendimiento del dispositivo también es muy buena. El material de acero inoxidable apto para uso alimentario y los métodos de producción totalmente automatizados le dan a este equipo una calidad muy confiable y una eficiencia de producción muy alta. Puede procesar y producir varios tipos de galletas, como bizcochos de soda, bizcochos de chocolate, bizcochos de sándwich, etc., con una amplia gama de usos.

Hoy en día, la demanda de galletas es muy alta. Para las fábricas, mejorar la eficiencia de la producción es la clave para expandir el mercado. ¡Creo que con la ayuda de este equipo, definitivamente nos desarrollaremos cada vez mejor!