

Como fazer biscoitos?

Introdução detalhada :

Os biscoitos são muito crocantes e têm um aroma forte, por isso são apreciados por muitas pessoas. Um pequeno biscoito não só pode encher nossos estômagos, mas também nos dar energia total. Por isso, o biscoito sempre tem um mercado muito alto. Demanda.

Portanto, agora mais e mais pessoas estão interessadas em cozinhar. O processo de cozimento não só pode colher felicidade, mas também fazer seus biscoitos favoritos. Então, como devemos fazer biscoitos?

Como fazer biscoitos?

A forma de fazer biscoitos já é bem conhecida do público. Desde que você tenha um forno em casa, você mesmo pode fazer deliciosos biscoitos. O método de fabricação de biscoitos também é dividido em dois métodos: biscoitos caseiros e produção em lote fabril de biscoitos. Diferentes métodos de produção são adequados para diferentes ambientes. Vamos entender juntos.

Como fazer biscoitos caseiros?

Antes de fazer biscoitos, os ingredientes que você precisa preparar são:

1. Manteiga sem sal
2. Açúcar em pó
3. Sal
4. Ovo líquido
5. Farinha para bolo
6. Pão de farinha



O método de produção é o seguinte:

1. Coloque a manteiga, o açúcar de confeiteiro e o sal em uma tigela primeiro e, em seguida, divida-os lentamente.
2. Depois de adicionar a mistura de ovos, continue mexendo uniformemente.

3. Retire a farinha para bolo e a farinha de pão, filtre com um fio de malha fina para filtrar a parte mais fina e mexa uniformemente com a mistura de ovo mexido.
4. Embrulhe a massa com filme plástico, estenda e leve à geladeira por cerca de uma hora.
5. Retire a massa, abra-a com um rolo de massa até obter uma espessura de cerca de 3-4 mm e leve à geladeira novamente por 30 minutos.
6. Use moldes para pressionar diferentes formas, como coração, círculo, formato de urso, etc.
7. Pré-aqueça o forno a 160 ° C, asse por 15-20 minutos e depois esfrie para consumir.

Na fábrica, a forma de produzir biscoitos é mais simples e eficiente. Como fabricante profissional de biscoitos, temos uma experiência muito rica. Para melhorar ainda mais nosso nível de produção, após repetidas pesquisas, decidimos usar a Linha de Produção de Biscoitos. em produção.

Como usar esta linha de produção para produzir biscoitos:

1. Coloque a farinha, o açúcar e outras matérias-primas necessárias em um mixer de acordo com a proporção da fórmula e misture uniformemente. Depois de adicionar água, misture até obter uma massa lisa.
2. A massa é transportada para a prensa de rolo para ser prensada em bolos de massa e, em seguida, os bolos de massa são cortados em diferentes formas usando diferentes formas, e os biscoitos são basicamente formados.
3. Transporte os biscoitos para o forno para assar, borrife uma camada de óleo após a maturação para torná-los mais dourados e crocantes.
4. Os biscoitos podem ser embalados após o resfriamento.



Os itens acima são as duas maneiras de fazer biscoitos. Se preferir fazer biscoitos diariamente, experimente fazê-los em casa, o que lhe dará muita diversão.

Após um período de uso, decidimos estabelecer um relacionamento de cooperação de longo prazo com a empresa. A Linha de Produção de Biscoitos trouxe uma grande mudança em nossa produção. Os biscoitos produzidos são de altíssima qualidade, o que é mais reconhecido pelos consumidores. E a relação preço / desempenho do aparelho também é muito boa. O material de aço inoxidável de qualidade alimentar e os métodos de produção totalmente automatizados fornecem a este equipamento uma qualidade muito confiável e uma eficiência de produção muito alta. Pode processar e produzir diversos tipos de biscoitos, como biscoitos refrigerantes, biscoitos de chocolate, biscoitos recheados, etc., com uma ampla gama de utilizações.

Hoje, a demanda por biscoitos é muito alta. Para as fábricas, melhorar a eficiência da produção é a chave para expandir o mercado. Acredito que com a ajuda deste equipamento, com certeza

desenvolveremos cada vez melhor!