

¿Cómo se hacen las galletas?

Introducción detallada :

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

En términos generales, las cookies que compramos son procesadas por la Línea de producción de galletas, un equipo especial que se utiliza para hacer varias galletas para producir galletas de alta calidad. Además, además de comprar galletas prefabricadas, también podemos hacer galletas caseras de una forma más sencilla, y los dos 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 con una batidora.
- 4 Romper un huevo en un tazón pequeño, mezclar bien, mezclar la mantequilla y el azúcar en polvo que el volumen aumente y el color se vuelva más claro, luego agregar la mezcla de huevo en dos partes y remover bien después de la primera adición, luego verter 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 nuevamente.
- 6 Preparar un molde de galleta, extenderlo con papel engrasado, verter la pasta de galleta mezclada extenderlo 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 uniforme de galleta, coloque papel vegetal en la bandeja para hornear, coloque las galletas cortadas, y hornee.
- 8, aproximadamente media hora de horneado, unas deliciosas galletas de arándano crujientes y crujientes están 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 ser hechos de esta manera, es muy práctica, y solo necesita cambiar los ingredientes simples que pueden ser. Después de aprender este método, usted mismo puede hacer deliciosas galletas. A continuación, echemos un vistazo al procesamiento de producción de galletas.

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

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



La línea de producción de galletas puede producir galletas blandas y duras, galletas de pastel, galletas de pastel de nueces, etc. Tiene un diseño razonable, operación simple, control de velocidad de conversión, frecuencia, ajuste libre según diferentes productos, funciones avanzadas como fugas y alarma automática, ajuste libre de temperatura, horneado, transmisión automática, spray de aceite automático, enfriamiento automático, etc., según los diferentes productos.

Lo anterior es lo que vamos a presentar hoy, el método de las galletas caseras y el proceso de procesamiento industrial de las cookies. Si está interesado, es mejor hacer las cookies usted mismo, y puede hacer sus propias cookies de acuerdo con su corazón. También puede disfrutar del proceso de producción, que es gratificante. Por supuesto, si lo encuentra problemático, compre galletas preparadas. La máquina para fabricar galletas también puede producir galletas de muy alta calidad para satisfacer las necesidades de los consumidores.