

Como são feitos os biscoitos?

Introdução detalhada :

Biscoitos crocantes e deliciosos são o lanche favorito de muitas pessoas, e alguns deles são uma ótima maneira de passar um momento de lazer. Quando você os come, já pensou em como são feitos?

De um modo geral, os biscoitos que compramos são processados pela Linha de Produção de Biscoitos, equipamento especial utilizado na confecção de diversos biscoitos para a produção de biscoitos de alta qualidade. Além de comprar biscoitos prontos, também podemos fazer biscoitos caseiros de uma forma muito simples, e os dois processos de fazer biscoitos são apresentados separadamente a seguir.



Como fazer biscoitos caseiros (pegue os biscoitos de cranberry como exemplo):

- 1, prepare os ingredientes: farinha, açúcar de confeiteiro, ovos, manteiga, cranberries.
- 2 Primeiro, coloque alguns cranberries no tabuleiro, em seguida, pique-os com uma faca e reserve.
- 3 Encontre um recipiente limpo, coloque a manteiga amolecida, acrescente um pouco de açúcar e misture bem os dois na batedeira.
- 4 Quebre um ovo em uma tigela pequena, misture bem, misture a manteiga e o açúcar de confeiteiro até o volume aumentar e a cor ficar mais clara, em seguida, adicione a mistura de ovo em duas partes, primeiro após a primeira adição e despeje no mistura de ovo restante e misture bem.
- 5 Polvilhe a farinha na mistura de ovos, adicione as amoras secas picadas e misture bem novamente.

- 6 Prepare uma forma de biscoito, espalhe com papel untado, despeje a pasta mista de biscoito, espalhe uniformemente, embrulhe bem com papel untado e coloque na geladeira.
- 7 Depois de cerca de meia hora, congele a forma, use uma faca para cortar em um formato de biscoito uniforme, coloque papel vegetal na assadeira, coloque os biscoitos cortados, leve ao forno.
- 8, cerca de meia hora de cozimento, um delicioso cranberry cookies crocantes e crocantes estão prontos. aprecie o sabor delicioso na língua.

A descrição acima é a maneira de fazer cookies sozinho. Outros sabores de biscoitos também podem ser feitos com esta prática, e você só precisa mudar os ingredientes mais simples podem ser. Depois de aprender este método, você mesmo pode fazer biscoitos deliciosos. A seguir, vamos dar uma olhada no processamento da Linha de Produção de Biscoitos.

Primeiro, olhe para a composição da linha de produção de biscoitos. A linha consiste em um misturador de farinha, máquina formadora de biscoitos cortados em rolo, forno de túnel, máquina de pulverização, esteira de resfriamento e máquina de embalagem. Toda a integração eletromecânica é feita automaticamente desde a alimentação, três prensas, moldagem, peneiramento de açúcar, transporte, cozimento, pulverização de óleo, resfriamento, etc.

A linha de produção de biscoitos utiliza a farinha como matéria-prima, adiciona açúcar, proteína, leite e outros materiais auxiliares como matéria-prima, entra na batadeira e se mistura bem, depois é transportada por esteira até a máquina formadora. Após a moldagem, entra no forno para assar até certo ponto para pintar a tinta e esfriar no refrigerador. Após o resfriamento, a embalagem pode ser realizada. Nesse momento, a produção do biscoito é concluída.



A linha de produção de biscoitos pode produzir biscoitos macios e duros, biscoitos de bolo, biscoitos de nozes, etc. Tem um design razoável, operação simples, controle de velocidade de conversão de frequência, ajuste livre de acordo com diferentes produtos, funções avançadas como vazamento e alarme automático.

ajuste livre de temperatura, cozimento, transmissão automática, spray de óleo automático, resfriamento automático, etc., de acordo com os diferentes produtos.

Acima é o que vamos apresentar hoje, o método de biscoitos caseiros e o processo de processamento industrial de biscoitos. Se você estiver interessado, é melhor fazer cookies sozinho, e você pode fazer próprios cookies de acordo com seu coração. Você também pode aproveitar o processo de produção muito gratificante. Claro, se você achar que é problemático, compre biscoitos prontos. A máquina de biscoitos também pode produzir biscoitos de altíssima qualidade para atender às necessidades dos consumidores.