

Processo de fabrico de bolachas

Cookie é uma espécie de biscoitos semelhantes aos snacks, também conhecidos como biscoitos doces. É um produto com bons ingredientes e de alta qualidade em bolachas. A sua relação padrão é óleo: açúcar=1: 1,35, (óleo+açúcar): farinha=1:1,35. A massa é pequena em elasticidade, lisa e macia, e tem uma excelente plasticidade. Tem um padrão profundo, um forte efeito tridimensional, um padrão em relevo, e uma forma de bloco geralmente não é muito grande, mas a película é espessa, o que pode impedir a rachadura dos biscoitos.pertence à classe de produtos de alta qualidade do produto biscoito.

Os principais ingredientes dos biscoitos:	Ovos, farinha, manteiga, açúcar, frutos secos, etc.
Os tipos de biscoitos:	Biscoitos de Manteiga, Biscoitos de Chocolate, Biscoitos de Leite de Arando, Biscoitos de Chocolate Suaves, Biscoitos de Bolo de Queijo, Biscoitos de Três Espremidos, Biscoitos de Batata Púrpura

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE BOLACHAS

Mistura de massa- Moldagem- Cozedura - Embalagem

1.Cookies processam a mistura de material

Verter o leite em pó, farinha de trigo, leite em pó, sal, açúcar em pó, óleo vegetal, manteiga, ovo, etc. Num misturador numa determinada proporção, depois adicionar bicarbonato de amónio e outros materiais e mexer durante 10 a 15 minutos.

2.Cookies Processamento de moldagem

Coloque a massa mexida no dispositivo com a boca em forma de creme.(Dois métodos de formação:desopositor e cortador de arame,.máquina de biscoitos multifunções pode fazer todo o tipo de sobremesa,biscoitos,biscoitos,biscoitos depositados e biscoitos com arame. fazer dezenas de biscoitos de fantasia, bolo de bebé, sementes de melão de torta, damasco por bolo. Traz-lhe um sabor único e diferente)

3.Cookies processo de cozedura de bolachas

O biscoito formado é colocado no forno, à temperatura de 220 durante 5 a 10 minutos.

4.Processamento do arrefecimento dos biscoitos

Os biscoitos têm um elevado teor de açúcar e óleo, depois os produtos são muito macios a altas temperaturas. Quando acabam de sair do forno, a temperatura da superfície dos biscoitos pode atingir cerca de 180 ?, pelo que é particularmente necessário evitar que a forma dos biscoitos seja alterada. Após arrefecimento durante 6-10 minutos, a humidade na bolacha é relativamente estável e pode ser embalada.

FÁBRICA DE PROCESSAMENTO DE BOLACHAS

Item	Unidade de processamento de bolachas	O que podemos oferecer aos nossos clientes
1	Máquina misturadora	15L,20L,30L,40L,50L,60L,80L
2	Moldagem	200-600KG/H
3	Forno de convocação rotativo	16 Rotary oven, 32 Rotary oven, 64 bandejas Forno rotativo Pode ser aquecimento a gás, aquecimento eléctrico, aquecimento a gasóleo
4	Máquina de Embalagem	Máquina de embalagem de almofadas de bolachas, Embalagem vertical, etc.