

El proceso de fabricación de cookies

Las galletas son un tipo de bizcochos similares a los bocadillos, también conocidos como galletas dulces. Es un producto con buenos ingredientes y alto grado en galletas. Su proporción estándar es aceite: azúcar=1: 1.35, (aceite+azúcar): harina=1:1.35. La masa es pequeña en elasticidad, lisa y suave, y tiene una excelente plasticidad. Tiene un patrón profundo, un fuerte efecto tridimensional, un patrón en relieve, y una forma de bloque que generalmente no es muy grande, pero la película es gruesa, lo que puede prevenir el agrietamiento de las galletas.

Los principales ingredientes de las galletas:	Huevos, harina, mantequilla, azúcar, frutas secas, etc.
Tipos de galletas:	Galletas de mantequilla, galletas de chocolate, galletas de leche de arándanos, galletas de chocolate, galletas de pastel de queso, galletas de tres pisos, galletas de patata morada.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE GALLETAS

Mezclar la masa, dar forma, hornear y empaquetar.

1. Procesamiento de la mezcla de material de las galletas de carnero

Vierta el mijo en polvo, harina de trigo, leche en polvo, sal, azúcar en polvo, aceite vegetal, mantequilla, huevo, etc. En una licuadora en una cierta proporción, luego agregue bicarbonato de amonio y otros materiales y revuelva durante 10 a 15 minutos.

2. Procesamiento de la formación de galletas

Dos métodos de formación: desopositor y cortador de alambre, la máquina de galletas multifuncional puede hacer todo tipo de postres, galletas, galletas, galletas depositadas y galletas cortadas con alambre. Te trae un sabor único y diferente)

3. Proceso de horneado de galletas

La galleta formada se coloca en el horno, a la temperatura de 220 durante 5 a 10 minutos.

4. Proceso de enfriamiento de las galletas

Las galletas tienen un alto contenido de azúcar y aceite, entonces los productos son muy suaves a altas temperaturas. Al salir del horno, la temperatura de la superficie de las galletas puede llegar a unos 180 °, por lo que es particularmente necesario evitar que se cambie la forma de las galletas. Después de enfriarse durante 6-10 minutos, la humedad de la galleta es relativamente estable y puede ser envasada.

PLANTA DE PROCESAMIENTO DE GALLETAS

Artículo	Planta de procesamiento de galletas	Lo que podemos ofrecer a los clientes
1	Máquina mezcladora	15L,20L,30L,40L,50L,60L,80L
2	Formación	200-600KG/H
3	El horno de convección rotativo	16 Ovejas giratorias, 32 Ovejas giratorias, 64 bandejas Horno giratorio
4	Máquina de embalaje	Puede ser calefacción de gas, calefacción eléctrica, calefacción de gasoil. Máquina empacadora de almohadas para galletas, vertical ?embalaje, etc.