

高英高級工商職業學校餐飲管理科

壓麵機 操作流程

操作步驟：

1. 先用乾淨的布將壓麵機擦拭乾淨。
2. 依個人需要去調節厚薄度轉至需要的數字。
3. 將麵糰放入壓麵機，並轉動搖把使一塊麵糰從捲軸中通過。
4. 將麵皮重疊，重複 5 至 6 次。
5. 可繼續轉動調節鈕就能縮小捲軸之間的距離，從而得到所需要的麵皮厚度。
6. 用刀子將麵皮切成所需長度，將搖把入寬麵條或細麵條旁的搖動孔並轉動，使麵皮慢慢的從捲軸中通過，就可得到所需的麵條。

注意事項：

1. 開啟機器前首先檢查壓麵機防護網，是否蓋好，設施是否完好。
2. 壓麵機工作嚴禁將手伸入防護網內，傳遞壓麵應用專用工具運送。
3. 壓製過程中出現異常應先關閉電源，然後檢查。
4. 清理壓麵機及壓麵軸時應先關閉電源再進行，嚴禁帶電作業。
5. 嚴禁用水沖洗壓麵機，以免漏電。
6. 壓麵機屬特種設備，必須專人負責，嚴禁其他人亂動。
7. 工作時必須集中精神，避免傷害事故的發生。