

苏州学习潍坊肉火烧技术 老师一对一指导教学

产品名称	苏州学习潍坊肉火烧技术 老师一对一指导教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

潍坊肉火烧培训机构

潍坊肉火烧在潍坊具有难以动摇的地位。每天早晨，无论哪个火烧铺子前面，都排着长长的队伍[2]。肉火烧一般是搭配咸粘粥或者豆腐脑吃的，一般铺子里卖的咸粘粥是那种用面粉和玉米粉熬成的稠稠的粥，上面浮着几片绿色的菜丝，喝一口，咸中带香。如果不小心把肉火烧的油滴进粥里，那味道就更上了一层楼了。豆腐脑里撒几滴香油，几朵韭菜花，还有味精少许，清香滑腻美味爽口。

清朝乾隆年间，郑板桥担任潍县知县，恰逢潍县连年受灾歉收，他勤政廉政，开仓放粮，带领老百姓积极抗灾，百姓的生活逐渐回到正轨。市场恢复繁荣景象,各种潍县地方小吃出现,火烧也在这时候出现..那时候火烧相对很简单，清代潍县有大批的农民利用农闲做火烧进城叫卖,他们用木杠子来压面,把面和得非常硬,人们叫它“乡火烧”、“杠子头”。传统火炉外形是个圆桶状，上层是圆形平锅，下层是烤箱，箱壁使用家乡的泥土做成，透着浓浓的家乡气息，烤箱中间是个圆形的炭火炉，里面铺满大小均匀的煤炭，外围是个环状的平锅，在炭火的温润下，肉火烧往外滋滋冒着油，浓浓的肉香透出烤炉，引得食客胃口大开。

刚出炉的肉火烧呈碗口大小，因热气和肉馅的充实而饱满，圆滚滚的却看不到捏合的痕迹，略扁平，颜色呈金黄色。肉火烧的皮很薄，咬一口却发现，原来这薄薄的一层皮是由好几层更薄的皮组成的，这就是专门加工的酥皮（儿）。

小吃创业新手须知；

有特色有优势

市场本身就是竞争的，同质性强、没有特点肯定很难立足，只有有特色、有区别才能在激烈的竞争中树立优势、站稳脚跟。所以创业者要想办法创造自己企业的特色，而有特色不仅体现在点子上，更要体现在执行上。创业者要在创业前仔细观察、善于捕捉到生活中特别是同行里，哪些地方做得好，哪些地方是不足。好的地方，要学习;不好的地方，要自己想办法能解决，这就是很大的特色、优势。对于初创者

来说，做好售后的服务是最容易快速建立起来的特色。在卖完商品之后，创业者还能给顾客多一项帮助，多一个关心，满意度就提高了，时间长了，口碑自然就好了，并不需要投入太多的资金。

潍坊肉火烧：

制作要点：

- 1、锅中加入少许油，然后放入四海面酱炒出香味，再加入老抽和味达美煸炒后盛出备用。
- 2、将炒的酱料加入五花肉馅中搅匀，然后放入葱末和木耳末，再倒入适量葱油，调匀后腌制五分钟。
- 3、把适量葱油倒入面粉中搅匀做成油酥备用，然后将饧发好的面团擀成长方形，把做好的油酥均匀的抹在面饼上，层层卷起后下成剂子，擀成皮，将肉馅包进面皮中收好口，最后蘸上水和芝麻。
- 4、将电饼铛预热，然后抹上一层油，把做好的潍坊肉火烧放入其中烙至两面金黄，再盛出放入烤盘中，将烤箱上下温度调至200度，烤制10分钟即可。这道潍坊肉火烧就制作完成了。

潍坊肉火烧把用花椒水泡过的肉馅包进软面团撕成的小面团里，收边做成扁圆形的火烧坯，再放进炉里。随着一次又一次的翻烤，猪肉里的肥油滋润到了葱花、鸡蛋糕、海米剁成的泥馅料里面而成。

潍坊肉火烧在外地人眼中，肉火烧与所谓的肉烧饼相仿，不过是一个烧饼里面包了肉馅而已。然而在潍坊，肉火烧和肉烧饼完全是两种东西。肉烧饼一般如人脸大小，皮薄而软，皮鼓鼓的，像大金鱼的肿眼泡，里面是肉馅。肉火烧秉承传统的馅料配比，采用现代的工艺精心烤制而成，具有皮酥柔嫩、香而不腻等特点。

刚出炉的火烧，色彩艳丽，火烧散发着面香、馅香、火燎香。刚出炉的肉火烧呈碗口大小，因热气和肉馅的充实而饱满，圆滚滚的却看不到捏合的痕迹，略扁平，颜色呈金黄色。肉火烧的皮很薄，咬一口却发现，外焦的面皮咯咯作响，大葱与鲜肉在高温下的组合，香气十分浓郁，原来这薄薄的一层皮竟是由好几层更薄的皮组成的，这就是专门加工的酥皮。让人不禁感叹制作者手艺之精良。