

香酥糖饼技术培训学校 专业早餐技术教学

产品名称	香酥糖饼技术培训学校 专业早餐技术教学
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

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

香酥糖饼以优质小麦为面粉原料。用大盆和面时以老酵母头作面引子，待面团醒松，反复揉和，擀成一层层，然后层层相压，制成一体。各层之间，涂上一层豆油、撒上花椒粉、细盐。烙制时，使用平底铁锅，以庄稼秸秆为燃柴。烙至外黄内熟，香味溢出时，即可食用。

香酥糖饼的做法

把面粉，油，适量温水拌匀，揉成光滑面团，饧30分钟。香酥糖饼的做法 步骤1

利用30分钟时间做糖酥和油酥，把红糖过筛，家里有馒头的话，把馒头弄成很细碎的颗粒和糖混合到一起，倒一点白酒拌匀，白酒起到提香湿润的功能，但是别倒多了。香酥糖饼的做法 步骤2

油酥的做法，将白面倒入炒锅中，小火炒制面粉稍微发黄，有香味即可，将胡麻油和炒熟的面粉混合搅拌至稠糊状，面粉好过筛，我手懒了一下，搅的时候有颗粒。香酥糖饼的做法 步骤3

把饧好的面团放在沾板上，不要用手揉了，整理成长方形，用擀面杖擀成厚2毫米的面片，将油酥均匀涂抹在面上。香酥糖饼的做法 步骤4

同方向卷起来香酥糖饼的做法 步骤5

再卷成图上这样香酥糖饼的做法 步骤6

然后再擀成厚2毫米的长方形香酥糖饼的做法 步骤7

再重复上一步骤卷起来，然后用刀分成小记子。再将小记子用手从外像里捏薄，里面稍厚外面薄，然后包糖酥，多少依据个人口味，然后收口，擀薄，电饼铛开下盘火就好。忘记拍照片了

香酥糖饼选料要求比较严格，使用的面粉是大汶河两岸所产小麦，用石磨磨成面，取其精白粉；使用的食油是本地汇河洼所产大豆制成的优质豆油，这种豆油清亮无杂质；选用的花椒面是本乡山神庙村所产的上等花椒，香味浓郁。

膳学派早点系列：1.逍遥镇胡辣汤 2.三鲜豆腐脑 3.四辈水煎包 4.东北金丝饼 5.葱花油饼 6.油酥烧饼 7.千层饼 8.美味精品豆浆 9.八宝粥 10.绿豆粥 11.粉浆饭 12.棒打粥 13.小米粥 14.黑米粥 15.绿豆粥 16.乡巴佬卤蛋 17.上海大油条 18.上海生煎 19.糖糕菜角 20.煎饼果子 21.鸡蛋灌饼 22.单县羊肉汤 23.武汉手工馒头 24.上海油条 25.糖糕 菜角 26.东北金丝饼 27.包子系列（狗不理包子、天津灌汤包子、开封灌汤包子、小笼包子、大肉包、素包子、）

膳学派小吃传播机构弘扬公司才能，饼儿做法过程做法脱颖而出，风味可喜，实实在在欢迎新老客户前来品尝。这种饼的出世，给很多的国民拥有新的选择了，此产品多种口味，外酥内松，美味，能在全国各地广受每一个学员偏爱。经由近期的市场推广，市场不断延伸变化，我们这里经由针对于市场深入考察考察，新的研制设计了多种口味，足以贴合全国各处市场消费。

香掉牙千层酥饼加上南瓜饼，紫薯软饼揉面、技术指示不限制学习时间,包教保会,学会为止。先来说一下，醒发揉面就无须透露，能在和面特用板其上遍撒抹上沙拉油，给成品面团用油的量，这么搓出来的成品面团足以让本饼镜面冒出来金黄色也更不会焦黄后把成品面团擀之为圆点的饼状，遍撒抹上偏爱的口味料，再者刷附上较薄一层沙拉油，使压为卷胚。

该产品外貌样式正正方方，层次很多，金黄色有着绿，香酥又松又脆，甜中所出来咸，咸内鲜香，风味脱颖而出，能让人唇齿留香。坐拥了庞大数量的忠实购买者，还连续研制设计新款崭新的口感味道，采取良好服务，蛮好吃的食物赢取可以称之为好声誉。

一般的说要的就是做得出黄金色较脆的饼算不上难，掌握住几个关键点就可以了。这门工艺，全部都经由机器化制作，从应该的揉面，可达到压面团，然后到而后来然后的饼烤出来，全部都标准化，机器化制出。鲜天下小吃培训中心面点教会持久，独自创出我们中心保密配方，制出的香掉牙千层酥饼香甜好滋味，收费平正合理非常实惠。甭管哪种本行业，单有应合了购买者的口味，都会特受可以称之为好的反响VS信任与人们日常上班痛痒相关的香酥芝麻饼就是匆忙工人的可谓不错选择了，使用的人数就是令人敬佩的如此做饼儿制出制作的的小铺可称为这般多得难以计算。