

长沙梅菜扣肉饼技术培训 专业培训梅菜扣肉饼

产品名称	长沙梅菜扣肉饼技术培训 专业培训梅菜扣肉饼
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙梅菜扣肉饼技术培训 专业培训梅菜扣肉饼

外层酥脆，内滋润鲜香，嚼之津津有味，是屯溪地区传统风味小吃。编辑本段做法 1.梅干菜放入温水中涨发，洗净切碎，放入盆内。猪肥膘肉切成小丁，放入梅干菜中，加精盐、葱末、芝麻油拌匀成馅料。2.面粉放在案板上，先用沸水将1/6的面粉烫过，再与其他面粉拌匀，放入酵面和冷水500克揉匀，盖上湿布，静饧10分钟左右，然后加食碱揉透，搓成长条，摘成每个重约125克的面剂，逐个按成圆饼，包入馅料一份，按扁，刷上饴糖，撒上芝麻仁，即成烧饼生坯。3.烤炉炉壁烧热，用洁净湿布擦去灰尘，堵塞炉门，取烧饼生坯在无芝麻仁一面沾点水，贴在炉壁上，待全部贴完后，去掉炉门塞，烤约10分钟即成。编辑本段制作要领：1.面团要揉匀饧透，揉至表面光滑不粘手为宜；2.入炉烤制时加热要均匀，炉温不宜过高，以免焦糊。

主料：面粉600克

配料：酵母4克 色拉油100克 猪油80克 梅干菜120克 猪肉馅150克

辅料：葱花适量 盐适量 生抽15克 糖8克 鸡精少许 香油适量 绍酒15克

择我们的六大理由-----

1、雄厚品牌实；2、成熟卤菜熟食市场；3、成熟运营模式；4、独具特色产品；5、异域式风情；6、给力扶持政策

如果你想创业，但还在为选择什么项目而烦心吗！现在您可以不需再犹豫了，因为它《名厨食神》将是您的较佳选择。

正宗卤味技术都在这里，在线咨询，留电话免费发送加盟资料（每日前十名咨询者送千元创业大礼）

现在留言或者来电咨询，即可领取卤味资料包，商机抢先了解

帮助你轻松创业：培训、选址、建店、带店、营销.....真正一帮到底