## 济宁卷卷烧饼欢迎致电咨询

| 产品名称 | 济宁卷卷烧饼欢迎致电咨询           |
|------|------------------------|
| 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

济宁卷卷烧饼欢迎致电咨询018

五花肉沫和小葱,芝麻的香气混合,咸鲜入味,又可发觉饼的层次。每一块又卷烧饼都是现做的所以吃起来才酥松又香脆,每开一家又卷烧饼店,都在当地引发了排队热潮,基本上每个烧饼通常会有小手臂那样长,其味道酱香浓郁,外酥里嫩,出产烧饼的面团经往复摔打,,才能做出劲道而令人循环往复回味的口感。掉渣又卷烧饼种类:大肉馅烧饼,羊肉馅烧饼,牛肉馅烧饼,素馅烧饼。

正宗又卷烧饼训练,刚做好的又卷烧饼热腾腾的口感特别棒,牛羊肉味吃起来特别香,一口咬下去美好弥漫的感觉,滋味有辣的和不辣的,辣的肉香酱香滋味浓重一些,微微带一点辣椒的香气,酥脆喷香。不辣的葱香滋味浓重一些,五花肉沫和小葱、芝麻的香气混合,咸鲜入味,掰开还能看见饼的层次,所以吃起来才酥松又香脆,每开一家又卷烧饼店,都在当地引发排队热潮,每一个烧饼都有小手臂那样长,其滋味酱香浓郁,外酥里嫩,制造烧饼的面团经师傅重复摔打,揉捏,才能做出劲道而让人重复回味的口感!又卷烧饼种类有素馅的、猪肉、牛肉和羊肉等口味,新烧饼,新吃法,学又卷烧饼不会让你失望的,实实在在做烧饼,本本分分经商,小投入大报答!是你创业挑选的好项目!

又卷烧饼,首要是以面粉、盐、芝麻、香葱为主料,以传统的手艺碳烤而成,又卷烧饼有"薄、酥、香、脆"四大特色,是白领居家人士都能承受的烧饼之一;烧饼呈长方形圆且色彩偏白,正面撒上肉麻、香葱、芝麻仁,薄薄的一层,酥脆反常。进口一嚼即碎,香满口腹。

卷卷烧饼之所以受欢迎是因为它的美味无可效仿。它采用精良面粉,表皮酥脆可口,内夹各种精品作料,经现代工艺烤制而成,外酥里嫩,汤汁丰盈。少油烟,避免油脂聚集在饼皮表面,营养,健康,快捷,符合现代饮食理念。令连忘返,永吃不腻。另外又卷烧饼以及其软的面粉,经过自然发酵,在不同的季节,概念上,又卷烧饼始终都把食品的质量和口味放在较好位,同时特别注重卫生环境。总之又卷烧饼店是一个综合条件都是特别好的餐饮机构。小投入大回报!是你创业选择的好项目!