

# 山东烟台掉炉烧饼老师耐心指导

产品名称	山东烟台掉炉烧饼老师耐心指导
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

### 山东烟台掉炉烧饼老师耐心指导018

吊炉烧饼是山东传统名吃，制作精良、用料考究、外酥里嫩，香酥可口。其制作工具采用具有特色的吊炉。一般烧饼制作是烧饼在上面，火在下面烤，而吊炉则相反，烧饼在下面，火在上面，先用火将炉烤热，然后利用扛杆将火炉吊起放入烧饼，上烧下烘而成。其外观呈圆形，比一般烧饼要小。选用精白粉、精油、核桃、花生仁、肉丁、芝麻盐及各种佐料制成。因其制作精良、用料考究、外酥里嫩，香酥可口，外型美观，深受消费者喜爱。

美味香吊炉烧饼选用精白粉、精油、核桃、花生仁、肉丁、芝麻盐及各种佐料面精制而成。因其制作精良、用料考究、外酥里嫩，香酥可口，外型美观，深受单县城乡及周边群众的喜爱。吊炉烧饼培训工艺简单，易操作，投资小，见效快是创业者的首选，烧饼加牛肉，堪称一绝，烧饼颜色焦黄，放在木炭上慢烤随着烧饼的成熟，那香气四溢令人垂涎，吊炉烧饼亦是胡饼的一种，所谓高炉原是吊炉，又有叫做鸡窝炉的，可挑担沿街售卖，后渐固定营业，炉顶之锅亦不再吊。此饼多以发酵面制作，擀片包芯，砍花摊圆，然后单面沾芝麻贴烤。成熟后外酥里嫩。

吊炉烧饼是一种传统特色面食，至今已经有近百年的历史了。面食是北方人一日三餐不可缺少的，烧饼就是其中一类，吊炉烧饼就是其中之一。吊炉烧饼清香扑鼻，口感外焦里嫩，质地绵密紧实，吃起来很劲道，吃起来有一种醇厚的面香、椒盐香、芝麻香混合在一起的香味儿，很值得回味的香味儿，耐人寻味。