

佛山禅城学酱香饼技术培训

产品名称	佛山禅城学酱香饼技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

佛山禅城学酱香饼技术培训，学酱香饼技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习酱香饼技术；在做酱香饼之前，我们可以提前将需要的食材准备好：普通面粉、小葱、大蒜、八角、花椒、胡椒粉、白砂糖、甜面酱、香辣酱、蒜末。在一个大碗中倒入适量的面粉，再加入适量的温水，一边倒水、一边搅拌，将面粉搅拌至棉絮状后揉成光滑的面团，将面团用保鲜膜盖住发30分钟左右。

将小葱、大蒜洗净之后切成葱花和蒜末。面团醒发好之后揉搓排气并擀成圆饼状，在面饼上涂抹一层熟油，然后再撒上适量的胡椒粉。在圆饼中心向外切一刀，然后沿着切开的地方将面饼卷起来，卷好之后按压成圆饼状继续擀薄。在平底锅中刷一层食用油，等油热之后放入擀好的面饼。在两面都烙好之后刷上一层酱料，这样，焦香酥脆的酱香饼就做好了，用来当早餐真的是超棒！

提到酱香饼，想必大家都非常熟悉，它也是人们喜欢吃的一种食物，尤其在小吃街上，我们远远地就能够闻到它浓郁的香味。葱香加上酱香，实在是令人招架不住。另外，大家应该也都知道，外面卖的酱香饼基本上都是5块钱一斤。虽然说价格相对来说比较高，但这也完全阻挡不了一颗吃货爱吃的心。

在外出游玩的时候，每到一个小吃街，大家总是能够闻到浓郁的酱香饼味。这个时候，便会忍不住上前去买一些来吃。不过，大家应该也都知道，外面所卖的酱香饼价格是比较高的，只是一块面饼再刷上一点酱就能卖到5块钱一斤。也有很多人认为，花这些钱来买酱香饼是不值得的。