

学灌汤烧饼小吃技术认准食味源

产品名称	学灌汤烧饼小吃技术认准食味源
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

灌汤烧饼的这种灌汤吃法，其实并非这家，而是原阳当地的一种特色。一来浇了卤汁儿之后的烧饼，又香又润，三下五除二就能解决战斗，二来这就是他们从小吃到的味道，几天不吃还想得慌。用新乡的话说，带汤的烧饼，吃着就是带劲。

你在我们这学习期间提供吃住，来的时候带本人身份证(坐车必备)，记事本，笔，和生活小用品就可以了，被子什么的就不要带，我们这里男女宿舍都有，很方便的。你要是感觉你一个人怕记不住，学不会的话，你还可以让你的家人陪你一起来我们这学习，只收一个人学费，吃住我们这都还是免费帮你们提供。

老式的烧饼夹豆腐皮，会把千张打成节，或者干脆切丝，放到五香汤汁里面卤。但这灌汤烧饼不用千张，而是类似油豆皮的食材，听食客们说这叫人造肉。相比于千张，人造肉需要先泡发再卤制，这样更容易吸饱汤汁，豆皮本身是没有味道的，但这灌汤烧饼却滋味十足，秘诀就藏在涮豆皮的两锅汤里。这两锅料汤一锅麻辣，一锅五香，每天现熬五个小时的鸡汤，里面会放上十几种香料，煮好的豆皮要在料汤里涮上两下，立马就带着肉香。现在大多数烧饼夹菜，要么夹的炸串，要么就是铁板素炒，但让人念念不忘的，还得数老式的豆腐皮豆腐串。这家就属于老式的做法，大块的豆皮直接夹到刚出炉的烧饼里，趁热舀上一勺料汁儿，滋味儿就这样慢慢地渗了进去。