

手抓饼加盟|台湾手抓饼的作法|手抓饼怎么做咨询品麦道手抓饼

产品名称	手抓饼加盟 台湾手抓饼的作法 手抓饼怎么做咨询品麦道手抓饼
公司名称	品麦道食品有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门湖里区兴隆路606号12栋一楼（塘边大唐世家联通工业园）
联系电话	0592-8266350 15980991470

产品详情

手抓饼加盟|台湾手抓饼的作法|手抓饼怎么做咨询品麦道手抓饼 做法一 家庭做法 制作食材

高筋面粉1斤，椒盐33克。30度左右的温水262克，（冬天水温在40度-50度）混合油20克（14克精炼猪油，6克色拉油），香葱5克，白芝麻仁5克。

材料1:中筋面粉240克 开水半杯 冷水半杯 盐适量 2:猪油或者色拉油6大匙(猪油香,色拉油也行,没有猪油用葵花籽油,也不错)

制作流程 1.将材料1揉匀成面团(先放开水,搅和一下就放冷水),盖上布或保鲜膜饧20分钟

2.饧好的面团分份(大饼就大份,喜欢秀气的就小份) 3.擀成大圆薄片,涂满油,然后像捏裙子摺一样的折成条状,一层叠一层,是平铺在面板上进行的,我词不达意,不知道这个能明白不

然后从一边开始卷,卷到另一边成一个圆饼,按扁它,擀成大约2cm的厚度

4.平底锅放少许油,稍中热,把饼两面烙成金黄色,如果饼大且厚就要用小点的火,不然里面熟不透

5.出锅后用两个擀面棍拍松即成品 麦道手抓饼，精选特制面粉，独门调配及特制配料，经过特殊层叠工艺擀制，出炉的手抓饼香味扑鼻，外层酥脆，内层柔嫩，丝状层次分明，不油不腻。本产品更适合早点、点心、下午茶、宵夜，依个人喜欢口味可配置鸡蛋、火腿、肉松、培根、鸡排、蔬菜等并辅于不同酱料，营养美味，小食正餐两相宜——品味麦道，甜蜜生活品麦道手抓饼，精选特制面粉，独门调配及特制配料，经过特殊层叠工艺擀制，出炉的手抓饼香味扑鼻，外层酥脆，内层柔嫩，丝状层次分明，不油不腻。本产品更适合早点、点心、下午茶、宵夜，依个人喜欢口味可配置鸡蛋、火腿、肉松、培根、鸡排、蔬菜等并辅于不同酱料，营养美味，小食正餐两相宜——品味麦道，甜蜜生活