

老潼关烧饼成型机 德源机械@烧饼成型机

产品名称	老潼关烧饼成型机 德源机械@烧饼成型机
公司名称	任县德源机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省邢台市任县邢湾镇穆口村
联系电话	13903295367

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：任县德源机械厂

放入平底锅里，不加油！小火，两面都烙出花纹，放入烤箱中层，上下火170度，5分钟~10分钟，看各家烤箱了的温度，就是外酥里软的白吉馍。敲一敲，嘭嘭地！好馍！

成品还可吧！花纹漂亮，平整度高，而且还很圆吧！

白吉馍面要硬一点，不要刻意醒发，边做边醒就可以。先预热烤箱，边烙边烤，本着先进先出的原则，烙饼不能放油，火一定要小！

2.白吉馍，的主打白吉馍，使用的是只用铁板炕出来的坨坨馍，不放油，不像白吉饼那么脆，但还是比较脆的（这是什么话....）而且只在铁板上翻动没有进炉膛，所以坨坨馍看上去更白嫩。腊牛肉制作过程估计鲜有人捡到，本人也不曾亲眼目睹，不敢乱说。但如果你觉得饭店里切小片腊牛肉不过瘾，手抓大块牛肉吃又不观的话，腊牛肉夹馍则是解馋的法门。腊牛肉煮的更绵软一些，肥瘦相间浇上点汤，乱刀剁开不至于剁碎，加进去的时候好叫他“加点儿汤”，吃着更香一些。这是腊牛肉夹馍能看到饼金边和虎背（白吉饼坨坨馍都讲究这个）。

另外，在西安吃腊牛白吉馍一般是配胡辣汤或者杂肝汤的，胡辣汤又以的肉丸胡辣汤为上，并不精致，

但作为早餐，内容是很丰盛的了。杂肝汤主要在于汤的鲜美，没有技术还真信吊不出那么香的汤底。

提醒大家区分：腊汁白吉馍和红烧肉夹馍的区别，我在外地见到大多数肉夹馍都无法让我下咽，完全是在拿红烧肉糊弄人.....

一个真正的白吉馍并不是平时看到的肉糜夹进饼里那么简单。老卤腊汁肉菜谱靠这里

吃“湖沟烧饼”要配合地道的油茶才更有味道。当然油茶不是茶，没有茶叶。它是湖沟的另一种小吃，用面筋、干张、花生、黑芝麻、和其他各种配料烧制而成的一种汤水。面筋要用面粉在反复捏搓而成，拳头大小的一块面筋大概要用几十盆水，揉搓一个多小时才行，干张要碎而粘，花生要香而不焦，芝麻要黑。以前小的时候，老潼关烧饼成型机，每次赶集总要缠着大人喝上几碗，油茶在湖沟和烧饼一样只有早上才会有。不过也许是觉得在露天的街头喝这种东西太不卫生了，所以每次去的时候每次光顾的人都再逐渐减少，但是很多本地孩子和老湖沟一如既往的早上品油茶。虽然如此，这种美味的油茶还是涨到了一元钱一碗。如果再配上一块钱两个的烧饼或者油盏子，那就确实太好了。

老潼关烧饼成型机-德源机械@烧饼成型机由任县德源机械厂提供。“布袋馍机器，白吉馍机，月亮馍机，荷叶夹机，烧饼成型机”选择任县德源机械厂，公司位于：河北省邢台市任县邢湾镇穆口村，多年来，德源机械坚持为客户提供好的服务，联系人：张经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。德源机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事布袋馍机器，多功能布袋馍机，全自动布袋馍机的厂家，欢迎来电咨询。