

教石头饼怎么做的

产品名称	教石头饼怎么做的
公司名称	邯郸四海小吃培训学校
价格	600.00/项
规格参数	
公司地址	邯郸市魏县大马村乡曹堤村204号
联系电话	0310-3488357 15830403521

产品详情

哪里有教石头饼怎么做的

石头饼是流行于山西，陕西地区的一种汉族传统名点，中国传统的烙制食品。石头饼又称石予馍，唐朝时称石鏊饼，明清时称天然饼。有明显的古代石烹遗风。黄河人类用火经历了漫长的历史过程。石烹法的出现,应该说与人类谷、麦等粮食食物的食用有一定的关系。该烹调方法主要利用石块传、散热慢，布热比较均匀的特点，从而达到控制火候的目的。制作时，先将石块烧热，然后将和好的白面或豆面直接放在石上制熟。其口感酥、脆、咸、香。

石头饼是四海小吃培训的主要培训项目之一，有想学到石头饼的真正做法的朋友可以及时与我们联系

邯郸四海小吃培训由曹四海先生一手创办，曹四海先生出生于1972年，从事小吃事业已有20多年历史，潜心研究各种小吃的作法，经过20年的经验积累，现研究出各地特色小吃的做法，主要有兰州拉面、安徽板面、扯面、河南烩面、豆腐脑、胡辣汤、油条、千层饼、油条、台湾手抓饼、擀面皮、汉中米皮、新疆大盘鸡、大盘鱼、啤酒鸭等的美味作法。

邯郸四海小吃培训为了更好的推广小吃技术，为学员提供便捷的服务，特推出"先学会、后付费"活动，凡是来学习的学员，可以先学技术，等学会以后再付学费。这样，一方面可以帮助学员节省开支，另一方面也体现了邯郸四海小吃培训的真才实学的技术。

联系热线：15830403521