

黄金饼 康侣 任意 散装

产品名称	黄金饼 康侣 任意 散装
公司名称	枣庄市康侣食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:康侣 品种:任意 售卖方式:散装
公司地址	中国 山东 枣庄市台儿庄区 枣庄市台儿庄
联系电话	86 0632 6615699 15866158229

产品详情

品牌	康侣	品种	任意
售卖方式	散装	原产地	山东
特产	是		

面饼的基本配方是:面粉650克、面肥150克、油150克、精盐10克、碱面4.5克。制法:先将面粉放入盆内,加入酵母、温水350克和成面团,发嫩酵,将酵面发起,揉匀,揪100克1个的剂,擀成长方形面片,刷油,撒盐,卷成筒状,盘起来擀成圆饼,即成生坯。然后将饼铛烧热,刷汪,用中火加盖烙制,视饼均匀发起后,再翻烙至两面呈浅黄色,饼上刷一层熟油,临出饼铛之前淋些清水,焖至熟,食用时切成三角块即可。发面饼暄软,咸香。制作关键是发面不要发得太老,要发嫩酵。烙饼时,火不能太旺,饼铛太热烙不熟。烙饼的制作过程:拉丝烙饼以上好白面为原料,制作时,将面粉倒入盆内;加入少量的精盐和少量的花椒面,拌匀,倒入适量的温开水,用棍顺一个方向缠绕,成如拉面条一样软硬。面和好后,还必须上面洒少许水,双手用力反复揉搓,直到面团光润不粘为止、然后揪面团,擀成方形图片,刷一层豆油(或菜油),撒上葱末、,顺边卷回,切块,捏拢两边(以防油流出)揉匀,用擀面杖擀成圆薄饼,饼胚就做好了。饼胚做好后,饼铛放在微火上烧热,先用湿布将饼铛擦一下试一试热度,若冒白气就是太热,可适当降低火力;若一擦即干并不冒白气,即可将饼放在饼铛上,先在饼铛上刷上油,再刷油于饼面,烙两分钟后翻过来,再刷上油烙两分钟。以后反复地翻,若油干了随时刷些油。前后约烙十分钟,两面均呈金黄色时,从饼铛上取下。抖成细丝一团,放入盘中即可。烙饼主要在和面和面要点:1、用温水和面2、在适当加点苏打水3、和好的面不能硬4、和好的面要放一小时左右面饼层次做法:1、把面赶成薄片状2、抹油3、撒点面粉4、卷成筒状关于令饼柔软的point:1.面粉请选用中筋面粉(既非高筋,也非低筋)。因加工程序不同面粉的柔韧度也不同,按强度由高到低分为高筋、中筋、低筋。我一般用市售饺子粉烙饼,硬度恰好。2.和面时请用一半凉水一半开水。如果你一共打算放两杯水,那么请务必保证其中一杯是100度的开水。类推的话,如果放一杯水,请保证半杯是开水。凉、热水加入的顺序并不重要。3.面粉和水的比例完全靠经验和运气,信条是宁软勿硬。面如果和硬了,举盘皆输。4.和面要花大力气。如果特别钟情"东方红",请选用超长史诗版,而非男爵的快餐摇滚版。5.和好面之后用湿毛巾盖上醒20分钟。家常烙饼的制作(图解过程)自己做葱油饼(图解)北京烙饼柠檬乳酪饼做法[图]:[原创]韩国点心-酱饼做法[

图]家常烙饼烙饼材料:面粉3杯滚水1/2杯蛋2个;猪油、盐各1小匙冷水1杯作法:1.将滚水冲入面粉中,轻轻搅拌,再加入蛋一起搅拌均匀并仔细和成面团,软硬度可以水及面粉调和,太黏可以再加面粉,太干则再加冷水,和好之后放置约20分钟2.面团搓成长条状,整条抹油,再平均分成10等份,每份面团抹油拉长,围绕重叠成螺旋状,再压平,展开成厚0.5公分圆形面饼,将锅烧熟,放入面饼以干锅慢火烙烤约10分钟取出,食用时,再由周围往中间,上下合掌拍打压散拉松,即成香酥可口的烙饼。葱油饼面粉一斤加六两水,少许精盐和好揉匀,搓成长条切成剂。将小香葱切碎与盐,油拌匀,面剂按扁,擀成薄片,加上葱油,卷起,由两头拧挤起来,用手按扁,擀薄,刷油,平锅烙熟即可。巧做葱油饼葱油饼烙饼时先不要在干锅里放油,?的饼要薄要软(和面要多放一点水),电炉调至4,待双面摊约2-3分钟,在饼上加少许油涂抹,再双面烙约5分钟,这样烙出来的饼外焦里嫩!黄金饼[图]面粉500克,泡打粉5克,酵母5克,鸡蛋2个,芝麻150克,椒盐、油少许。1.把面粉加水、泡打粉、酵母和匀,擀成薄片后,刷上一层油,撒上少许椒盐卷成卷,揪成剂子后制成圆形面饼待用。2.把鸡蛋打开后刷在面饼上,面饼蘸上芝麻后稍醒,上屉蒸熟,取出待用。3.在锅内加入油烧至4-5成热,将蒸好的面饼炸至金黄色即可。百层死面饼(或称干层死面饼)将白面用清水和好,擀薄,上抹一层猪油或清油后,卷起来切成块,然后再擀薄贴到锅里烙熟,做此饼,需要高超的技术,把握好火候,否则就会做得干硬不好吃。果子额分是过年过节的上等食品。其做法:在发面里掺进用清油炒烂的南瓜泥、砂糖或蜂蜜、清油、鸡蛋等,等发好后,将面团擀薄并切条揉成比小指头还细一些,长约5-6厘米,在油锅里炸熟。其特点:酥软,香脆,保存时间再长也不会干硬,始终保持酥脆的特点。

懒人牛奶煎饼[原](有制作图)用料:面粉1杯,鸡蛋一个,牛奶150毫升左右,牛肉肠一根,青豆(毛豆拨的)适量,芝麻适量,盐适量。做法:1.先把面粉和鸡蛋混合,慢慢加进去牛奶、盐。等牛奶面糊充分搅匀,稀稠合适了加入肉肠丁和青豆。2.烤盘刷油,把牛奶面糊倒入烤盘。3.200度烤箱大约8分钟。上色就好了。这是刚出炉的,没想到比一般的煎饼还有些发,可能是牛奶的作用吧。我没有加任何发酵粉一类的东西。口味是外酥内软,松软咸香的,我做的是咸味的,大家可以随意更换内容和口味。发拉哈额分(发面饼)是每天都离不开的日常主食,其做法:面和得较柔软,面团发酵透后,将面团擀薄,占在锅底,三翻九转即熟,其大小因铁锅的大小而异。一般直径约三四十厘米左右,厚度为1厘米左右,烙发面饼,一般用生铁锅,掌握火候是关键,把握住火候,烙出的发面饼才酥软可口。锅盔是锡伯族别具风味的食品之一,分发面和死面两种,无论是死面的还是发面的,里面都要掺加许多奶子、清油、猪或羊油、奶油、鸡蛋等。有的还加食糖,这样烙出来的锅盔特点是酥、软、脆,时间长了也不易发硬。适于当作旅行食品,大小和发拉哈额分差不多,厚度则为2-3厘米,主要是用微火烤熟。昆布额分大小和发拉哈额分差不多,将发面和得硬一些,擀到2-3厘米时贴在锅里,用微火焰熟,熟后厚度达2-5厘米左右。索络霍额分将发面揉成巴掌大(厚度有4-8厘米)以后,贴进灶膛壁.借灶膛中热灰的余热将其烤熟。这样做出宋的额分不会烤糊,也不会死心,是外出劳动者的好食品。芝麻饼芝麻酱(花生酱)1勺用少许水调开,糖2勺,鸡蛋1只打散,面粉1勺。用大碗把以上搅拌后,倒入已放油平底锅摊,双面摊约1分钟,再涂上芝麻(花生)酱,把饼卷起,简单易做,香甜好吃。我的美味蛋饼做法(咸、甜两种口味)(图)1.咸味蛋饼:首先,准备好这些dd配料:面粉(喝汤的小调羹大约5满勺),鸡蛋(一个到两个),清水(一碗),火腿肠(一根,用火腿肠比较经济,有虾仁代替就更好了,呵呵),榨菜细末(一调羹),葱末(一碗,葱放在蛋饼里很好吃,所以可以多些)。调料有:盐(家里盐罐里的那个小勺子两勺),味精(一勺),糖(半勺,为什么要加糖?好象上海人做菜都会加一点,据说可以吊出鲜味),胡椒粉(两勺),黄酒(半调羹,如果蛋放的多,就要放点黄酒,否则有饼有腥味,如果放的少,酒不加也可以)。做法:1.把面粉放到一个大碗里,打入鸡蛋搅拌调成面糊,调和均匀后一点点加水。面糊的粘稠度么,就是提起筷子缓缓滴下来的程度,但也不要太干了,否则不容易摊。(鸡蛋直接放在面糊里的理由是,这样做出来的蛋饼很嫩)。之后在面糊里放入盐、味精、糖、黄酒,搅拌均匀。2.把火腿肠切成细末,然后和榨菜末、葱末、都放入面糊,搅拌均匀。3.好,开始做了,锅子里倒油,大约是一调羹的油,不用太多,倒好后倾斜旋转下锅子,使锅底都薄薄地涂上一层油,这样就不会沾锅了。等油热了1分钟左右,把搅拌好的面糊慢慢倒入,右手倒面糊,左手倾斜旋转锅子,使面糊均匀地成为一张饼的样子,这个蛋饼可以做的厚一点,因为里面是嫩嫩的,可以当糕点吃。面糊都倒入后,火调小,大约热1分钟,下面的底就结牢了,然后用锅铲轻轻地沿边铲起来,翻面。热到单饼的表面都呈金黄色的时候,再撒些葱花,就可以用锅铲切成四份,取出装盆。吃之前,稍撒上胡椒粉。如果兑的比较稀,可以做出薄脆的效果,也满好吃的:)特点:外脆里嫩,葱香可口。2.甜味蛋饼甜蛋饼用的就不是水拉,而是牛奶,在牛奶中加糖,可以多放点,因为是甜蛋饼嘛,然后在面糊里加鸡蛋,再少许加些油,搅拌均匀后就可以上锅子做饼了,最后快好的时候,刷上一层蜂蜜。这也是上海的特色面饼

，象征着母亲的爱哦。特点:松软甜美馅饼原料:面粉，猪肉(或牛肉)，大葱，香油，盐，酱油或黄酱。做法:一斤面粉对半斤左右温水和好，将肉剁碎，用切碎的葱和调料和成馅。包馅方法有两种:一是先把面擀成大片，把馅铺在上面，卷起盘成圆饼用擀面杖轻轻擀薄;二是先把面做成剂，擀成片后包馅，再擀薄。上锅烙时，用刷子在饼的两面刷些油，烙熟即可。煎饼玉米面，小米面，绿豆面按3:2:1混合泡透搅成糊状，均匀摊在平锅上，用刮子刮平，烙熟，烘干即可。注意火候起初火大点，烙烤火小点。萝卜丝煎饼材料:中筋面粉2杯,水1杯,油1汤匙,盐适量馅:白萝卜丝半斤胡萝卜少许葱末2匙香油1匙盐适量做法:1.中筋面粉加水、油及盐拌匀后揉成面团，醒20分钟，备用;2.白、胡萝卜都刨丝，加入少许盐腌一下，挤乾水份，同葱末拌入麻油成馅;3.将醒好的面团切成五等份，每份擀开包入馅，用掌心压成薄薄的圆饼，平底锅烧热，加油，将饼煎至2面呈金黄即可。注意:面团揉好后一定要醒，要让面筋恢复弹性。玉米烙饼这个玉米饼要乘热吃，而且玉米也不用太多，天气热的晚上一碗绿豆汤，一张饼，或者再来点粥，真是极清淡，健康。做法:袋装甜玉米沥开水，本来是可以进微波炉转转，但发现转了有可能变硬，所以还是省省吧。然后面粉，水(或者牛奶)，糖，混合玉米调成浆。平底锅一层油，五成热，把浆放下去，慢慢烙，翻面，两面都煎黄就好了。很简单的，想晚上偷懒不做饭，就试试好了。泰国炸鸡肉饼配料:(1)鸡绞肉6两、鱿鱼(剁碎)1/4杯、(2)红咖喱酱1/2大匙、盐1/4小匙、糖,太白粉各1小匙、蛋1个、泰国柠檬叶(切碎)2片、苏打粉1/8小匙、四季豆(切碎)3大匙、炸油适量。制作方法:1.将(1)，(2)料用搅拌机或用手搅拌至有粘性，随入四季豆拌匀。手沾水做成6个肉饼。2.炸油烧热，中火将肉饼炸约5分钟至熟。

枣庄市康侣食品有限公司是馒头等产品专业生产加工的有限责任公司,公司总部设在中国 山东 枣庄市台儿庄区,枣庄市康侣食品有限公司拥有完整、科学的质量管理体系。枣庄市康侣食品有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临枣庄市康侣食品有限公司参观、指导和业务洽谈。