破酥包的制作面粉的开酥破酥包大全

产品名称	破酥包的制作面粉的开酥破酥包大全		
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司		
价格	1.00/个		
规格参数			
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、81 5号(注册地址)		
联系电话	13629493800		

产品详情

咨询人: 邹老师

电话:135-2944-2600 (微信同号)

咨询QQ:2323-584-580

公司地址:云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

关键词:破酥包技术培训、破酥包制作方法、口感较好的豹子、破酥包加盟店、破酥包开店需要多少资金

破酥包是云南特色小吃之一,外形上看和普通包子一样,但切开后你会发现包子有很多层次,吃起来柔软酥松。

据说这种包子起源于1903年,当年玉溪有个叫赖八的人,在昆明翠湖附近开了间铺面不大的名叫少白楼的包子铺。赖八这个人办事喜欢独立思考,标新立异,不断地改进和提高包子的质量。有一次一位老者带着小孙子去买包子。店小二将包子包好递给老者。这位老者闻着包子很香,就拿了一个给小孙子吃,不料小孙子没有接住,包子掉在地上。包子立刻就被摔得粉碎,特别是包子皮更是摔成了七八瓣。小孙子一见包子被摔得粉碎,就心痛得大哭起来。这时许多人围过来观看,都很惊奇这包子破酥得这么厉害呀!这时老板赖八走上前来,也觉得惊奇,就又拿了一个包