

锅盔培训 严记锅盔 荆州锅盔培训

产品名称	锅盔培训 严记锅盔 荆州锅盔培训
公司名称	荆州区严记锅盔店
价格	面议
规格参数	
公司地址	荆州市荆州区荆中路183-3号（荆州市五医对面）
联系电话	15926599732

产品详情

- 1、温水的量要根据面粉的吸水性不同而有所增减。
- 2、面要和得比做馒头的面软一点，锅盔烙完后才会松软。
- 3、西北的锅盔都好大，正宗锅盔培训，不适合家庭制作，这个锅盔是改良后家庭版的，用了将近一斤的面，做了两个锅盔，如果想要吃大的可以不用分成两份，把两个锅盔用的调味料的量合并即可。
- 4、卷和盘的时候一定要紧一些，这样烙出来的锅盔才不会结实。
- 5、二次发酵可以省略，不过不要，因为二次发酵可以让生坯更蓬松、才会出来锅盔的厚度。
- 6、烙的时候一定要小火，让锅盔慢慢用膨胀，口感更好。
- 7、未吃完的锅盔，晾凉后盖上布，防止变干硬。

做锅盔重要的是把面和好慢慢地盘、揉，把面团揉得充分，荆州锅盔培训，做出的饼咀嚼起来口感才好。锅盔看起来硬硬的，吃起来也是韧性十足，锅盔培训，大多数人都以为它是用“死面”做的，锅盔培训价格，其实不然。在和面时要用发酵后的面搭配着面粉在一起才行，否则面饼吃起来会像石头块一样了。锅盔在制作时没有加入丝毫的油料和材料，是清淡的食品，很多人酒后吃会吃点锅盔，感觉很清爽。

本家严福记锅盔店起源于锅盔的发源地荆州市，是正宗的锅盔手艺。本店经过严福记家族锅盔手艺人三十多年几代师傅的专研与创新，掌握了正宗的核心锅盔配方，采用传统与现代技术相结合的手法，并结合南北市场口味的差异，创造出南北均能喜爱接受的独特味道。现在的手法和工艺非常适合广大创业者学习，让广大创业者能在短的时间，掌握最正宗的手艺，能够让大家立马赚钱，立马改善家庭经济条件。锅盔培训-严记锅盔(在线咨询)-荆州锅盔培训由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店（www.jzgp.com）是湖北荆州，面粉的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在严记锅盔领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创严记锅盔更加美好的未来。