

# 培训锅盔要多久 严记锅盔 荆州锅盔培训

产品名称	培训锅盔要多久 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

本店为了满足广大顾客的口味需求，现如今已发展了多种口味的锅盔，例如鲜肉，纯瘦肉，牛肉，羊肉，豆豉肉丝，梅菜扣肉，红糖，白糖，榨菜等等。做出来的锅盔外焦里嫩，松软适宜，油而不腻，口感柔和，回味无穷，受到广大消费者的青睐。来本店学习锅盔技术，师傅会在实体门店手把手一对一教学，荆州锅盔培训，毫无保留全部传授给学徒，从每天的生炉，和面，醒面，包馅，上手贴饼等全部流程均让徒弟学员亲自独立完成

严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秘配方，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。按季节掌握水温，先和成死面块，放在案头上用木杠压，边折边压，压匀盘到，然后切成两块，分别加入酵面和碱水再揉压，视面的软硬程度，如面软可加些干面再压，锅盔培训，直至面光色润，酵面均匀时，用温布盖严盘性。

做锅盔重要的是把面和好慢慢地盘、揉，培训锅盔要多久，把面团揉得充分，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，大多数人都以为它是用“死面”做的，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，锅盔培训学校，是清淡的食品，很多人酒后会吃点锅盔，感觉很清爽。

培训锅盔要多久-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](http://www.jzgp.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。严记锅盔——您可信赖的朋友，公司地址：荆州市荆州区荆中路183-3号（荆州市五医对面），联系人：严经理。