

锅盔培训班 严记锅盔 石家庄锅盔培训

产品名称	锅盔培训班 严记锅盔 石家庄锅盔培训
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

无论是问白发苍苍的老者，还是问血气方刚的青年，他们都轻轻一笑，不就是做锅盔么？在乡村，即使是学个一般的木匠，都有一套繁琐得近乎于的拜师仪式，唯独做锅盔，会做的埋头做，不会做的站在一旁看，看多了，再试着做。做差了，锅盔培训班，自己填肚子，直到做得自己满意了，就可以出来单挑了。民间有俗语，教会徒弟，饿死师傅。做锅盔好像没有师徒相传的讲究。满街都是做锅盔的，谁跟谁也没有有什么关系。

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，石家庄锅盔培训，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，直至面光色润，酵面均匀时，用温布盖严盘性。把面块分成每块重约600g的面剂，推擀成直径约22cm，锅盔培训，厚3cm的圆形饼，上整勤翻转，俗称“三翻六转”，烙得火均匀，皮色微鼓时即熟，周围并有菊花形的毛边。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，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，锅盔培训多少钱，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。锅盔培训班-严记锅盔(在线咨询)-石家庄锅盔培训由荆州区严记锅盔店提供。“荆州锅盔,锅盔培训”就选荆州区严记锅盔店（www.jzgkpx.com），公司位于：荆州市荆州区荆中路183-3号（荆州市五医对面），多年来，严记锅盔坚持为客户提供好的服务，联系人：严经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。严记锅盔期待成为您的长期合作伙伴！