成都锅盔培训 锅盔技术培训 严记锅盔

产品名称	成都锅盔培训 锅盔技术培训 严记锅盔
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

一个锅盔5-10块，锅盔技术培训，一般人也就够了。即使是引车卖浆，出力流汗，多也就只能再来一个。无论是形式还是价格，锅盔都是不折不扣的大众食品。令人奇怪的是，就是在公安本地，稍有档次的餐馆饭店，都没有锅盔的席位，要吃锅盔，并不一定要到简陋的街头巷尾，繁华街道也可以看到锅盔的身影。面粉十斤，水四斤(水温要按季节掌握)，酵面夏季五两，春季七两．冬季一斤，
碱面按季节零点五至一两。

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，锅盔培训多少钱，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，直至面光色润，酵面均匀时，用温布盖严盘性。

小小的锅盔要想做得好藏着大学问呢:荆州锅盔要想做得好还得到专业的锅盔培训中心进行制作学习，成都锅盔培训，从每天的生炉，和面，锅盔培训，醒面，包馅，上手贴饼都需要专业的指导。同样的面筋、肉馅儿、芝麻、窑炉，不同的师傅烤制出来的锅盔，在味道上却能有天壤之别。正宗的锅盔主要发面的技巧、锅盔厚薄的程度、烤制的火候，每一步的细微差别，都能影响锅盔的口感。 成都锅盔培训-锅盔技术培训-严记锅盔(优质商家)由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店（www.jzgkpx.com）在面粉这一领域倾注了无限的热忱和热情，严记锅盔一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：严经理。