

# 西安公安锅盔培训 严记锅盔 正宗荆州公安锅盔培训

产品名称	西安公安锅盔培训 严记锅盔 正宗荆州公安锅盔培训
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

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，从每天的生炉，和面，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。

甚至还可以加辣椒，油重油轻，悉听尊便。得到完整的吩咐，才将醒好的面团三下两下，抻宽拉长，有时成海棠叶状，有时成鞋底样，最后再摇动一铁皮盒子，盒子的底部被凿成了筛状的孔，盒子里面装着芝麻，多几下少几下，都可随意。这一切在三两分钟完成，红案师傅便将面食迅速贴进了炉膛里。大约也不过三两分钟，师傅使用一把专用钳子。

做锅盔重要的是把面和好慢慢地盘、揉，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，是清淡的食品，很多人酒后会吃点锅盔，感觉很清爽。