

公安锅盔 锅盔饼的做法 严记锅盔

产品名称	公安锅盔 锅盔饼的做法 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

锅盔，一种烤制的面食。一个油桶，揭去上盖，里面用耐火的泥土糊成肚大口小的空间，锅盔培训学校，再配上一块案板，这就可以开张了。制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，根据顾客的需要，锅盔，甜就加糖，咸则加盐，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。

公安锅盔是一种烤制的面食，是湖北省荆州市公安县的一种地方美食小吃。其由面粉，肉末，芝麻，辣椒油等制作而成，分为鲜肉锅盔、糖锅盔、牛肉锅盔、梅菜锅盔等种类。制作锅盔一般是两个人，一人称白案，负责在案板上揉面，不断将一团团发酵的面在手中搓弄，直到觉得满意后，再放在一旁醒着；另一个则可叫成红案，根据顾客的需要，公安锅盔，甜就加糖，咸则加盐。随着历史的发展，人们对制作乾州锅盔不断总结，锅盔饼的做法，不断改进。把原来柴禾烧在小锅内烙制改成了用煤烘烤在鏊内烙制，把原来用手揉面改成了用木杠压面。这样以来上下烘烤，温高气保，火色均匀，熟的足到，达到耐存放的目的。用木杠压面，面排揉的到，能使馍色增白，香气浓郁，味美可口。继承创新：用此法还可制成椒盐锅盔、葱香锅盔、五香锅盔、香椒叶锅盔、咸甜锅盔、夹酥锅盔、油酥锅盔、酥锅盔、白糖锅盔..... 公安锅盔-锅盔饼的做法-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）实力雄厚，信誉可靠，在湖北荆州的面粉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领严记锅盔和您携手步入辉煌，共创美好未来！