

手抓饼 冬至速冻 手抓饼用啥酱

产品名称	手抓饼 冬至速冻 手抓饼用啥酱
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

- 1、先拌至无干粉的絮状再揉面，面团比较不会粘手；
- 2、面团第几次揉的不是很光滑，也没有关系，静置之后再揉，就会比较好揉光滑了；
- 3、面团一定要揉到位，并且要充分静置，这样延展性才好，才会比较好擀开，而且能擀的很薄很均匀；
- 4、擀面时，在案板上抹些油，可以防止粘连；
- 5、盘面饼时，边盘边用手将面条拉长一些，这样盘出来的饼胚层次比较好；
- 6、面饼做好后，如果擀开的过程中，手抓饼用啥酱，发现回缩的很厉害，可以静置一段时间，松弛一下再继续擀；
- 7、饼胚不要做的太薄，否则会影响分层效果。

手抓饼的营养价值

手抓饼原名葱抓饼，起源于中国台湾地区。2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，手抓饼安全吗，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。手抓饼原名葱抓饼，起源于中国台湾地区。2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃。

至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、方火腿、鸡柳、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱、黑椒酱、排骨酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

手抓饼的营养价值:

能缓解更年期综合症;患有jiao气病、末梢神经炎者宜食小麦面粉;体虚自汗盗汗多汗者，宜食浮小麦。且面食易消化，助于杜绝肠胃疾病。以小麦为主料的手抓饼，手抓饼富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。面粉因烘烤其蛋白质

与维生素有一定的损失，但对于有夹肉的手抓饼来说由于饼中的肉类其营养成份保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁，有补中yi气的作用。

一，颜色要洁白纯正。有的油呈黄色或淡黄色，容易给面团着色，做出饼来失去应有的光鲜亮丽。二，柔软要适中，常温下的猪油柔软度要适中，太硬了做出饼来板结，掉渣，手抓饼，容易折断。太软了面团瘫软不成形。手抓饼理想的柔软度，油的熔点36~38度。三，质地要细腻，手抓饼订购，无颗粒，无油清，不沾手。这样能更加均匀地柔和到面团中，让面团有更好的起酥性，可塑性。做出饼吃起来清脆可口，不沾牙。四，气味要纯正，手抓饼用油最忌讳的是油有异味，正统的用油应该是无任何气味（包括香味）这样做出饼来才能保证手抓饼原有配方的口感，做到油而不腻，清香淡雅。

手抓饼-冬至速冻-手抓饼用啥酱由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为速冻面点较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!