

# 江苏公安锅盔 严记锅盔 公安锅盔的配方

产品名称	江苏公安锅盔 严记锅盔 公安锅盔的配方
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

1半斤猪肉剁成泥，剁的越细越好。2剁好后加姜末葱末，四川麻椒粉，五香粉，两勺酱油，两小勺盐少许花生油。3拌匀，绞打上劲。4然后再和面，注意，面一定要和得软一些。5和好后加入一勺花生油继续揉。6直到把油全揉到面里去。7和好后盖上湿笼布饧20分钟。（其实用猪油揉面好，公安县锅盔，俺怕长肉就用花生油代替了）8面饧好了就可以开始做锅盔了。

锅盔的用料也很精致。

将小麦磨碎后提取其精粉。面粉白而韧，香味诱人食欲，公安锅盔的配方，光闻着便清香扑鼻。

放在以前，它是出门外宿携带的方便食品。现在，大家不再带着锅盔外出了，但香酥可口的西和锅盔还是值得吃上一吃哟。公安锅盔是湖北省荆州市公安县的一种地方美食小吃。鲜肉的、糖的、牛肉的、梅菜的，江苏公安锅盔，总有一种口味会被你pick到。说起夹肉的面食，

你能想到什么？肉夹馍？馅儿饼？卷饼？

其实，锅盔也可以这样吃！

“锅盔”是个啥？

饼类食品中，锅盔占据了重要的一席之地。什么叫“锅盔”？简单来说，就是一种烧烤出来的饼子。而“锅魁”，则是锅盔的另一种叫法而已。

锅盔这个名字，听起来就分量十足。不过，它和馍、饅、烧饼……好像长得都一样啊！你是不是也傻傻分不清楚？

江苏公安锅盔-严记锅盔-公安锅盔的配方由荆州区严记锅盔店提供。江苏公安锅盔-严记锅盔-公安锅盔的配方是荆州区严记锅盔店（[www.jzgkpx.com](http://www.jzgkpx.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：严经理。