

锅盔饼的培训 公安锅盔培训 严记锅盔

产品名称	锅盔饼的培训 公安锅盔培训 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

和面、揉捏、时间、火候、烘烤等过程严格考究。用来做饼的面粉是本年中上好的小麦，做烙饼的工具要专用铁制成的锅子，火候也是相当重要的。锅盔在烙饼时讲究“一转二翻三挠”。一转，指的是要不停地转动饼防止焦糊；二翻，一面烤好再翻过来烤另一面；三挠，是指差不多好的时候挠一挠饼听听动静，要是声音清脆，则证明已经烤好，锅盔培训学校，撒点芝麻粒就可以出锅了。

锅魁的味道是咸香软甜全都有！烤好的锅盔不焦不糊，既有生面的颜色，又有熟馍的味道，吃起来酥香甘甜。油酥锅盔是烫面和冷面团的揉合。外酥里嫩，咸香可口。湖北锅盔出名的就是公安锅盔！有鲜肉的、梅菜的、牛肉的、白糖的等，口味非常多！公安锅盔大的特点就是薄，很薄！香香脆脆的！就是我们经常在路边看到那一种薄薄的大锅盔！三分钟就可以出锅了！一个锅盔5-10块，一般人也就够了。即使是引车卖浆，锅盔饼的培训，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，公安锅盔培训，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。锅盔饼的培训-公安锅盔培训-严记锅盔由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店（www.jzgkpx.com）为客户提供“荆州锅盔,锅盔培训”等业务，公司拥有“荆州锅盔,锅盔培训”等品牌。专注于面粉等行业，在湖北荆州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：严经理。