

手抓饼 冬至速冻 手抓饼面

产品名称	手抓饼 冬至速冻 手抓饼面
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

原料:(用量仅供参考,以下的量能制作两张直径约30cm的手抓饼)

---- 面饼 ----

普通面粉 ---- 250g

清水 ---- 145~150g

---- 油酥 ----

香葱 ---- 适量

白芝麻 ---- 少许

麻油 ---- 20g

盐 ---- 8g

五香粉 ---- 8g

- 1~3. 将清水缓缓加入面粉中，边加边搅拌，至没有干粉的絮状后，用手揉成光滑的面团，盖上盖子或是保鲜膜，静置松弛30分钟以上;
4. 静置过程中，可以制作油酥馅料:香葱切葱花，放入小碗中，手抓饼，加入盐，白芝麻，麻油，五香粉，拌匀，静置备用;
5. 松弛结束后，将面团重新揉匀，此时的面团表面非常光滑，可以对比图3;
6. 将面团分成2份(也可以根据喜欢分成多份)，其中一份先用保鲜膜覆盖上，防止变干，案板或是硅胶垫上先抹些油，然后将小面团擀成一个薄薄的面饼，圆形或者方形都可。注意这里越薄越好。和我一样使用硅胶垫的tx，以能够透过面饼看到硅胶垫上的图案为好;
7. 在面饼上刷上一层香葱油酥，尽量刷均匀，手抓饼 加盟，每个角落都要刷到;
8. 用小刀在面饼上划出间距为0.5cm的刀口，注意两端不要划断;
9. 从一侧卷起，卷成一个长条;
10. 从长条的一端开始，将长条盘成一个圆饼，边盘边将面条抻长一些;
11. 盘好的面饼，静置松弛10分钟，然后擀成圆形，不要太薄，大概0.3~0.5cm的厚度就可以了;
- 12~13. 小火加热。平底锅中倒入少许油，晃动锅子让油均匀的铺满锅底，然后将饼胚放进锅中，中小火煎，煎至晃动锅子时，饼在锅中自由移动时，翻面继续煎至两面金黄，即可出锅;
14. 出锅后，用手拍松或是用筷子挑松面饼，层次就出来了。

手抓饼的制作小方法：

用料：生菜、饼皮、鸡蛋、油、培根、沙拉酱，将锅中放置少量的油。

- 1 将饼皮放入锅中小火慢煎。
- 2 将鸡蛋打到锅中，手抓饼面，再将饼皮覆盖在鸡蛋上。
- 3 将准备好的培根放在锅中煎熟。

4 将熟了的饼拿出，将培根摆在饼中。

5 撒入足量的沙拉酱，可以根据自己的口味适量添加。

6 覆盖上生菜。

7 卷成饼！！成品出炉！！！！

手抓饼没放冰箱三天会坏吗

不少朋友爱吃手抓饼，自己做太麻烦，现在也比较容易买到速冻手抓饼，在超市就能购买，买回来有意识的放到冰箱的保鲜层或者直接放在桌子上了，手抓饼价格，消费者并不知道速冻手抓饼的保存方法，等到想吃的时候却不知道已经变质发霉了。

手抓饼买回来之后要注意放到冰箱的急冻层，常温下容易变软，时间超过两三天很有可能发生变质，不能食用，再放到冰箱急冻已经为时已晚。更有一些朋友放在在外面三四天的情况，就完全不能食用了。

手抓饼批发商也要注意，在收到到手抓饼厂家的手抓饼物流、快递信息后，应第一时间去取，检查是否发生变质，取回来后应立即放到冻库或冰箱的冷冻室，冻一晚上再拿来用。

手抓饼-冬至速冻-手抓饼面由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）是一家从事“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“佳宝”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使冬至速冻在速冻面点中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！