

锅盔培训电话 公安锅盔培训 严记锅盔

产品名称	锅盔培训电话 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

锅盔用发酵面、干面反复盘揉，做成牌形状上锅炕，待两面凝结后，把数个锅盔叠起来放在锅内，公安锅盔培训，不加水，锅盔培训班，用文火蒸烤至熟。烤好的锅盔不焦不糊，既有生面的颜色、也有熟馍的味道，吃起来酥香甘甜。油酥锅盔的制作比较讲究，是将烫面与冷面团揉合，擀皮，包酥面和椒盐制成饼坯烙烤而成。吃的时候切成小块，外酥里嫩、咸香可口。面粉和红枣是一对好搭档，可以创造出无数个美味可口的甜食。

- 1、普通面团和发酵面团的比例可以根据天气变化，夏天，可以以一比一的比例添加，天冷的可以酌减。
- 2、压面机压出来的面片，比较窄，所以叠起来后，用擀面杖将其稍微擀压下，一是可以使其粘连，二是可以扩大面积。
- 3、找个跟自己平底锅大小基本一致的圆形模具取形。
- 4、用牙签扎眼，可以防止在发酵的过程中起鼓，影响美观，锅盔培训电话，尽力扎透，多扎点。
- 5、饼做好后，先不要急着烤，先醒发半小时以上。
- 6、小火，炉子上再放一个架子，使锅子再远离火苗，小火慢焙出来的表皮香脆。
- 7、表面喷水，撒上白芝麻，既可以粘上芝麻，又可以增加湿度，帮助面饼发酵。

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，锅盔培训价格，根据顾客的需要，甜就加糖，咸则加盐。锅盔培训电话-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）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！