

# 锅盔培训 荆州锅盔培训 严记锅盔

产品名称	锅盔培训 荆州锅盔培训 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

新鲜出炉锅盔的香脆蓬松、热气腾腾，加上川北凉粉的晶莹剔透、麻辣绵软，吃起来巴适得很！锅盔又分为普通锅盔、酥锅盔、方锅盔、千层锅盔，都可以配上凉粉或凉面，同样美味。街头一逛，荆州锅盔培训，打锅盔的摊摊、小贩总会钻入眼帘。锅盔以圆、方为主，圆为脆、方为酥。锅盔还有了鸡丝、牛肉等多种特色锅盔灌，往方锅盔罐里面灌凉粉、卤牛肉、耳片.....光听着就要流口水！

锅盔的制作十分讲究。要用上下两面均匀加热的吊炉制作锅盔。上烤下烙，有利于锅盔整体升温，受热均匀。烙锅盔时勤翻勤转，锅盔培训，用麦秸火慢慢地烘烤，烙到火色均匀，皮面微鼓，皮底呈金黄时即熟。即使内部熟透，外部也不致于发焦。火色重者，黄里透棕红；火色轻者，白里见乳黄，一刀切开，柔韧雪白。那酥软程度犹如海绵一般，喷香可口。1

、温水的量要根据面粉的吸水性不同而有所增减。2

、面要和得比做馒头的面软一点，锅盔培训班，锅盔烙完后才会松软。3、西北的锅盔都好大，不适合家庭制作，这个锅盔是改良后家庭版的，用了将近一斤的面，做了两个锅盔，如果想要吃大的可以不用分成两份，锅盔技术培训，把两个锅盔用的调味料的量合并即可。4

、卷和盘的时候一定要紧一些，这样烙出来的锅盔才不会结实。5、

二次发酵可以省略，不过不要，因为二次发酵可以让生坯更蓬松、才会出来锅盔的厚度。6

、烙的时候一定要小火，让锅盔慢慢用膨胀，口感更好。7、

未吃完的锅盔，晾凉后盖上布，防止变干硬。锅盔培训-荆州锅盔培训-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](http://www.jzgkpx.com)）是从事“荆州锅盔,锅盔培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：严经理。