

# 锅盔培训 公安锅盔培训 严记锅盔

产品名称	锅盔培训 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

如果没有留在嘴角的一股余香，人们甚至想找找刚才拿着的锅盔到哪去了。吃锅盔，一不要工具帮忙，无论是筷子还是勺子；二不要菜肴佐餐，不管是咸菜还是鲜菜；三不要桌椅板凳，锅盔就适宜站着吃或者走着吃。有人吃烧饼要一碗豆腐脑，说干嚼咽不下；吃饺子还得配一碗汤，理由是原汤化原食，唯独这锅盔，好像没这么多讲究，想怎么吃就怎么吃。一个锅盔2元，锅盔培训班，如今涨价了。即使是引车卖浆，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。

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，锅盔培训，又有熟馍的味道，公安锅盔培训，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，锅盔培训多少钱，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！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和好后再加入一勺花生油继续揉。6直到把油全揉到面里去。7和好后再盖上湿笼布饧20分钟。（其实用猪油揉面好，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。锅盔培训-公安锅盔培训-严记锅盔(查看)由荆州区严记锅盔店提供。行路致远，砥砺前行。荆州区严记锅盔店（[www.jzgp.com](http://www.jzgp.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为面粉较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!