

锅盔培训学校 天津锅盔培训 严记锅盔

产品名称	锅盔培训学校 天津锅盔培训 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

说起来锅盔，好像全国各地都有呢，小编也是吃遍大江南北，发现各个地方都有锅盔，虽然名字都一样，但是模样和味道却每个地方都有每个地方的特色，无论是外皮还是内陷。不能说正不正宗或者那个地方模仿，可能受各个地方饮食文化的影响就行了各种演变。那地位我不说你们也应该知道吧。锅盔的制作工艺可是十分的纯良精细。它的外皮十分酥脆，是因为它仅仅用油和面在文火下慢慢炕，中间空空的夹上各种馅料，外酥内软，锅盔技术培训，让人无法抗拒。

- 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，锅盔培训学校，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，锅盔培训费用，影响美观，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，天津锅盔培训，帮助面饼发酵。

锅盔讲究用油，以猪板油起酥，并掺入更多调料。先以菜籽油煎透，在烤制，制成的锅盔一定是酥脆金黄，油香扑鼻。啥时饿了，随时就能在街边买个锅盔，锅盔里夹上各种肉菜，再配一勺红油，把酷爱吃喝、活得也巴适的荆州人描绘的淋漓尽致。半发面，饼挺实，内馅儿肉汁饱满，猪油拌上各味香料起酥增香，外皮酥脆。有鲜肉锅魁、椒盐锅魁、化丝盐锅魁等多种口味。锅盔培训学校-天津锅盔培训-严记锅盔(查看)由荆州区严记锅盔店提供。锅盔培训学校-天津锅盔培训-严记锅盔(查看)是荆州区严记锅盔店(www.jzgkpx.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：严经理。