

## 顺达 烧饼炉价格 河南烧饼炉

产品名称	顺达 烧饼炉价格 河南烧饼炉
公司名称	虞城县顺达厨具厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	虞城县黄冢乡付大庄村
联系电话	15518655767 15518655767

### 产品详情

缸炉烧饼，酥脆清香。它利用了“缸”的光滑、耐火和厚度，烧出的烧饼不糊、面光，吃起来香、酥、脆。和烧饼面需要技术，不能太硬，硬了，烧饼就不酥软；也不能太软，软了，不容易贴炉，容易“出溜”（方言，向下滑）。所谓缸炉，就是一个像一口大缸一样的炉子，炉底加炉条，四周是烧干的黏土。先把炉火烧旺，烤热炉壁，在火势降低、温度适宜的时候，拿起做好的烧饼“啪啪”利利索索地贴在炉壁上，盖盖、加温。烤出来的烧饼个子大，四四方方，表皮开裂起酥，像鼓肚蛤蟆。

烧饼，是儿时记忆里，一个挥抹不去的重要的元素。

不知是先有了安丰的好烧饼，还是先有了静逸悠闲的安丰人爱吃烧饼的偏好，商用烧饼炉，总之，烧饼炉报价，安丰人，安丰烧饼，远近闻名。

安丰的好多风俗也与烧饼有关。产妇坐月子，红糖肚肺烧饼；小孩百日，娘家人用100只烧饼为孩子撑腰；冬季进补，更是少不了老母鸡泡烧饼。

烧饼的种类更是五花八门：萝卜丝馅、大葱馅、韭菜馅、猪油渣馅、糖馅以及咸甜合一的。民以食为天，灵巧的安丰人把这小小的烧饼做足了文章。

爷爷早年做生意定居安丰，他的早茶，一年365天，除了过年期间吃包子及偶尔几次吃米饼换换口味之外，几乎全是烧饼了。

做烧饼的师傅对爷爷总是恭维有加！擦酥多两遍，擀的薄薄大大，烤得更是注重火候，色泽金黄而不焦，口感外酥而内绵，咬一口，顿时满屋葱香！

把做好的烧饼带回家也很有讲究，必定是透气的小竹篮，不叠不盖，生怕捂软了影响酥脆的口感。从巷头的烧饼店到家也就2分钟的路程，却要快行，不敢打岔！

到家，奶奶已泡好荷叶天水茶候着。

吃烧饼也很有讲究。掌心向上，手指拢起托着烧饼送入口中才是规矩。用手捏着吃，唯恐弄破了脆皮弄攘了酥！

品一杯荷叶泡茶，蘸一碟青椒辣酱，咬一口齿颊留香，想一想都让人垂涎。

南通人叫做缸片、草鞋底的点心，都属于烧饼一类，所不同的是前者无酥，后者擦酥而已。缸片，原意是水缸被打破后的碎片，河南烧饼炉，之所以叫这个名字，或许是因为缸片的“斜角烙儿”（菱形）形状吧。

缸片低脂低盐，混杂着的芝麻和葱花的香味是淡淡的，不同于与它同出一炉的亲戚油酥烧饼那般流油溢香。盘点全球顶级食材，探索珍奇饕餮盛宴。更多精彩内容请关注微信公众号：厨影美食。缸片烫的酵好，石碱水适当，火候足，底不焦，面不白，虽然没有馅料，初食或觉口味清淡，细品之下，三层滋味各有不同：面层，烧饼炉价格，颜色火黄中有点枣红，既香又酥微甜；中层像薄薄的海绵，咬在嘴里绵软易化，有葱香，味微咸；底层微焦，别有一种香脆。有面香、油香、葱香、芝麻香，香气诱人，食后齿颊久久溢香。

顺达(图)-烧饼炉价格-河南烧饼炉由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂（[www.tz1288.com](http://www.tz1288.com)）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！