

德州节能燃气烤饼炉 顺达厨具值得拥有 节能燃气烤饼炉价格

产品名称	德州节能燃气烤饼炉 顺达厨具值得拥有 节能燃气烤饼炉价格
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

湖沟烧饼又名马蹄酥，是安徽省固镇县传统名点，因产于湖沟镇而得名。湖沟烧饼是固镇县独特产品，有着几百年的悠久历史，与外地的制作工艺和风味迥然不同。正宗的“湖沟烧饼”巴掌大小，厚薄只有半寸，以酒酵面饼为原料，面粉用酒酵发酵而成，拌以正宗驴油、黑芝麻及上等黑胡椒等原料用小火烘烤而成。

烧饼里面拌上当地小香葱馅，外边是焦黄的芝麻，外黄里软，不焦不糊，节能燃气烤饼炉价格，不油不腻，香气四溢。饼内层若盘丝，层层不粘，味道别具特色，被誉为膳食珍品。湖沟烧饼需要趁热吃，德州节能燃气烤饼炉，是坐在炉子边现烤现吃，拿到手里还很烫，用两手指尖撮着捧着，一阵浓浓的香味蒸腾着扑面而来，两块饼中间再佐以蒜泥椒油，更是香萦口齿，感觉这小小的一个烧饼，味道就如醍醐般的滋美。

井陘烧饼以“缸炉烧饼”为主，做法独特，在建国前远近闻名。首先要做炉烧饼用的“缸炉”，即把一个盛粮用的陶瓷在瓮下部凿去底的“二斗瓮”，使之上口收小，炉肚较大。其次，备好炉烧饼用的碳，节能燃气烤饼炉报价，一般用烟煤燃烧后无烟的乏炭，俗称“兰炭”，以使火力适中切无煤烟味。第三要和好面，用“头箩”或“二箩”面，以适量食用油把面拌成馓子状，加入和温水和成硬面，在面案上做成面团儿，擀成圆饼，折成方形，再擀开折起，反复三至五次，最后折成长方形，光面向上，抹上清水，撒上脱皮的白芝麻，翻转微拍使芝麻粘牢在面上，即可贴到“缸炉”壁上烤熟食用。和面时适量减少水的比例，增加食用油的比，即成这“油酥烧饼”，食时咸香酥脆。擀烧饼片时折擀次数越多，烧饼内的层数越多，食用时也就越酥软可口。

炉温烧好后，老板用钢叉将死灰翻盖住明火，用以保温。然后老板拿起一条毛巾，节能燃气烤饼炉厂，迅速在炉膛壁上掸掉，接着进入贴饼的环节。

只见老板拿起烧饼坯子，在手上左右颠两下，让饼底湿润一下，因为炉温高，所以动作要快，由近及远，开始将一块块烧饼坯子向炉壁贴去。当贴到炉顶部和深处时，人的半个身子都要探进去了。烧饼贴好后，老板已被炉火烘得满头大汗。他顾不得擦把汗，立即开始加温了。这时，火候的掌握就成了非常关

键，火大了会烤焦烧饼，而火小了，又烤不熟。

这时，老板引燃了一捆稻草，因为稻草比秸秆熬火时间长。老板不时用钢叉将燃烧的稻草上下扬起，为的是将炉温在整个炉膛保持平衡。一阵忙碌后，散发着芝麻的香味，从炉膛内迅速飘出。

德州节能燃气烤饼炉-顺达厨具值得拥有-节能燃气烤饼炉价格由虞城县顺达厨具厂提供。“烧饼炉，旋转烧饼炉，燃气烧饼炉”就选虞城县顺达厨具厂（www.tz1288.com），公司位于：虞城县黄冢乡付大庄村，多年来，顺达坚持为客户提供好的服务，联系人：焦经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。顺达期待成为您的长期合作伙伴！