新式打烧饼炉子厂家 打烧饼炉子厂家 顺达厨具自动控温

产品名称	新式打烧饼炉子厂家 打烧饼炉子厂家 顺达厨具自动控温
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

吊炉烧饼用料考究、外酥里嫩、香酥可口，而且应用还是很广，可以配羊汤，也可以配小咸菜食用。吊炉烧饼的做法：

1.取五得利精制面粉500克，安琪酵母10克，泡打粉、白糖各5克混合均匀，倒入35°C的温水300克和成质地柔滑的面团，覆盖保鲜膜，做生意的打烧饼炉子厂家，饧发15分钟，擀成大片，抹上一层油酥然后卷成条，下重约50克 / 个的剂子。

2. 将剂子压成圆饼状，新式打烧饼炉子厂家，每个包入料盐1—2克，搓成圆球状，再次压扁成饼状，用刀刻上一圈花纹。

3. 取一个烤盘，底部刷油，将生坯表面刷上薄薄一层蜂蜜，再撒上烤熟的白芝，将生坯放入烤盘内，打烧饼炉子厂家，入烤箱（面火240°C、220°C）烤制15分钟即可。

.望着油黄黄，涨鼓鼓的落炉烧饼，我早已忍耐不住。胖老板，及时用夹钳，夹了两个烧饼放在了我和父亲面前。我不顾烧饼的滚烫，左右手不停的交换着，小嘴再也控制不住咬上一口，烫得我直咧嘴吸气……，这样的烧饼吃起来特别有滋味。另外，吃烧饼特别爱吃烧饼屑子，那个脆香简直无法比喻。

俗话说，乡下人吃不到落炉的烧饼，我认为是很有道理的。烧饼讲究的是现做现吃，落炉的烧饼干香松脆，面黄里酥，油而不赋。而冷了的烧饼则软韧难咽，酥和香荡然无存，烧饼也就自然失去了吃头。

后来，随着桶炉烧饼的兴起，传统草炉烧饼失去了竞争优势，石庄的草炉烧饼在七十年代末，逐渐退出了历史的舞台。再后来电烤箱的问世，商用打烧饼炉子厂家，电炉烧饼更冲淡了石庄人对草炉烧饼的记忆。

缙云烧饼也称为桶饼，是浙江省缙云县传统小吃，据传已有650余年的历史。在缙云，卖烧饼是千百年来人们赖以谋生的手段。父携子、夫携妻，人们挑着烤桶远赴他乡，以烤饼为生。以面粉、鲜猪肉和缙云菜干为主要原料，再经烧饼桶炭火烘烤而成的“ 缙云烧饼 ”，正是几代人匠心传承的结果。一只小小的

烧饼，其实并不简单。标准的缙云烧饼一般会用到一两到一两二的五花肉，所用梅干菜都是山出品，香味十足，咸淡适中。烧饼所用面为老面发制，再经精心揉制，方能外脆里柔。待烧饼烤成金黄色，还要刷的糖油，才能使得色泽鲜亮，口味更是上了一个层次。也只有如此用心做出的烧饼，才能饼色金黄、外脆内糯、油而不腻、鲜香满口。 新式打烧饼炉子厂家-打烧饼炉子厂家-顺达厨具自动控温由虞城县顺达厨具厂提供。行路致远，砥砺前行。虞城县顺达厨具厂（www.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为炊事、烘焙设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!