

荆州公安锅盔 锅盔的做法 严记锅盔

产品名称	荆州公安锅盔 锅盔的做法 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：荆州区严记锅盔店

锅盔，应该算古老的一种面食，简单的总结，其实就是烤饼，绝大部分是发面的，有的有馅，有的没馅，但全是烤制。因为古老，所以相关的传说必定少不了，有说是行军打仗，以头盔当锅做出而得名的；也有说是能作为盔甲，档箭果腹两相宜；各种历史人物也来凑凑热闹，从武王伐纣，到秦统六国，从诸葛西征，到媚娘修陵，要不是锅盔主要集中在西部，我相信老佛爷和乾隆爷也一定会来嚼瑟嚼瑟。

“干、酥、白、香”是锅盔的特点。干硬耐嚼，锅盔培训，内酥外脆，香醇味美。放在吊炉里烤制，烤好的锅盔一刀切开后，软韧雪白。酥软程度如海绵一般，香味诱人，喷香可口。红糖锅盔，味道非常好吃！香、酥、脆是锅盔的特点，软硬适中，张拉柔韧，其中的肉馅肥瘦均匀，调料味香。烤制好的四川锅盔咬一口，肉香四溢，外表酥脆，入口化渣，肉汁饱满。本店为了满足广大顾客的口味需求，现如今已发展了多种口味的锅盔，例如鲜肉，纯瘦肉，牛肉，羊肉，豆豉肉丝，梅菜扣肉，红糖，白糖，榨菜等等。做出来的锅盔外焦里嫩，荆州公安锅盔，松软适宜，油而不腻，口感柔和，回味无穷，受到广大消费者的青睐。本店经过严福记家族锅盔手艺人三十多年几代师傅的专研与创新，掌握了正宗的核心公安锅盔制配方，采用传统与现代技术相结合的手法。短的时间，锅盔馍，掌握最正宗的手艺，能够让大家立马赚钱，立马改善家庭经济条件。荆州公安锅盔-锅盔的做法-严记锅盔(优质商家)由荆州区严记锅盔店提供。荆州公安锅盔-锅盔的做法-严记锅盔(优质商家)是荆州区严记锅盔店（www.jzgp.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。