

商用转炉烧饼厂家 顺达 商用转炉烧饼

产品名称	商用转炉烧饼厂家 顺达 商用转炉烧饼
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

缙云有道非常有名的传统小吃被中国烹饪协会评为中华名小吃对，这便是人们最爱的美味之一缙云烧饼，缙云烧饼也称“黄帝饼”“轩辕饼”历史悠久，世代传承，是缙云最的传统美食，也是缙云农民创业就业的传统方式。传说缙云烧饼还是上古时期轩辕黄帝发明并流传下来的。轩辕氏当年在缙云仙都鼎湖峰架炉炼丹，日夜值守，饿时就和个面团，贴于炼丹炉内壁烤着吃，美味可口，香飘四野。七七四十九天，轩辕氏炼丹成功，商用转炉烧饼多少钱，骑龙，成了天上的玉皇大帝。

明顺斋什锦烧饼“明顺斋”什锦烧饼，是天津饮食业的名特小吃，商用转炉烧饼厂家，其创始人叫吕凤祥，80多年前便在今日纬路浦善里“斋”经营烧饼。1925年，山东人王树伦拜吕为师学习制作技术，经过他多方努力和创新，使该品成为名扬四方的名特小吃。“明顺斋”什锦烧饼是以面皮裹豌豆黄、红果、枣泥、白糖、大油、豆沙、火腿、萝卜丝、梅干菜等10余种馅料，商用转炉烧饼厂，用小烤炉烘烤而成。造型美观，皮酥馅鲜，味美适口。有着一千多年历史的淄川肉烧饼是山东省淄博市淄川区的一种汉族传统美食，具有饼皮香脆、馅味鲜美之特点。淄川肉烧饼制作首先将和好的面撮下馒头大小一块包上肉馅，然后在面板上揉一揉，接着放到一个光滑的凸形瓷器上，用手沾着水压得更加薄一些，这时往早已铺好密密一层脱皮芝麻的板子上一沾，商用转炉烧饼，一个直径20多厘米的烧饼就放进炉内烤。烤炉的直径约有一米多，里面是燃烧的锯末，无烟，无火焰，火上方约40厘米是一块铁板，用笤帚将不带芝麻的那一面往板上用力一贴，5分钟一个又大又香的淄川肉烧饼就出炉了。商用转炉烧饼厂家-顺达(在线咨询)-商用转炉烧饼由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂(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！