

# 新式打烧饼炉子多少钱一台 顺达节能烧饼炉

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 新式打烧饼炉子多少钱一台 顺达节能烧饼炉    |
| 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

豆馅烧饼又称蛤蟆吐蜜，是天津、北京一带传统小吃中的常见品种，该小吃历史悠久，早在北魏贾思勰的《齐民要术》中已有“烧饼做法”。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。因其以豆沙为馅而得名，在烤制过程中，因烧饼边上有自然开口，吐出豆馅，打烧饼炉子多少钱一台，挂着烧饼边上，新式打烧饼炉子多少钱一台，所以人们就形象地称这种烧饼为蛤蟆吐蜜。

刚出炉的烧饼，鼓胀嫩黄，白芝麻粒，你不让我，我不让你，挤着的、压着的、也有干脆立了起来，傲视群雄咧嘴大笑的。从出炉的那一刻，面香、油香、芝麻香，飘得老远老远。定州缸炉烧饼，其形状有圆的，也有长方形的。除此之外，还有清风店驴肉烧饼、定州刘家油酥烧饼。那一家都有自己独特的制法和吃法。无论你品尝了哪一家的烧饼，都会让你有登泰山，一览众山小的感受！

### 吕四缸片饼

在南通，吕四缸片的名气最响。说起缸片饼的由来，相传是由八仙之一的吕洞宾传授给吕四人民的，所以正宗的缸片饼都被贴上了吕四的标志，昵称“洞宾大饼”。缸片饼做得好不好，发面最关键，一般都用拼酵（酵面和新面分量相当，称为拼酵）和面方法。把面粉倒入面缸，中间扒开，倒入七十度热水，快速用大铲子拌匀，再摊到案板上，切开成小块状，用风扇吹凉，加入头天预备的酵面，对碱、揉透、醒面待用。切下一块面团，揉搓成长条，用木走锤擀扁，面皮中间一条线浇上熟油，撒上椒盐，抹匀，再撒上葱花，面皮叠成三层，用走锤擀开，自动打烧饼炉子多少钱一台，用刀切成一段段长方形的饼胚依次摆放在案头，用刷子刷上糖稀，撒上芝麻。掌炉人双手蘸水，一手托起饼胚，一手在饼胚底面抹上水后，快速伸入炉内，把饼胚挨着排贴在炉缸壁上，贴好后炉火稍加旺，待到面胚表面鼓起、颜色金黄时，用长铁钳一一夹出。刚出炉的缸片饼，外焦黄而不糊，内咸香而软韧，当地人早餐喜欢在两块缸片饼间再夹一根油条，戏称这叫“吕四三明治”，品尝后更加令人回味无穷。

新式打烧饼炉子多少钱一台-顺达节能烧饼炉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](http://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！

