

# 新式烧饼烤炉生产厂家 顺达节能大烧饼炉子

产品名称	新式烧饼烤炉生产厂家 顺达节能大烧饼炉子
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

如东虾籽烧饼早就听说如东有个名小吃——虾籽烧饼。虾籽的原料，选用的是红毛虾的虾籽。洗红毛虾的时候总会掉下来大量的虾籽。把这些虾籽捞出来晒干，新式烧饼烤炉生产厂家，和上萝卜丝、油、葱花做成馅料，做出来的烧饼，当真是能鲜掉眉毛！

身处海滨小镇的掘港人民，自然是要在这撒满芝麻的面饼里加上灶台炉边不可或缺的红虾籽，再切一些白萝卜丝和葱花儿调和下海味的咸气。掰开看看，有点韧韧的，干干的，芝麻鲜香，萝卜水灵，虾籽的味道已经充分被面团吸收，整个烧饼散发着一股海洋的味道。

长泾烧饼是江苏江阴长泾的美食，溯其源，淄博烧饼烤炉生产厂家，长泾烧饼的大致成型始于清朝，至今三百年。老街小巷深处的烧饼店，浸润了数百年的水桥缠绵，光影流年，被列入了江阴的非物质文化遗产。烧饼的外壳是面粉发酵再包以油酥，用擀面杖卷出层次，馅是一半荠菜一半豆沙，面上撒上芝麻，放入烤箱一烤，在春节期间远远就能闻到烧饼的香味。轻轻咬上一口，荠菜的爽、豆沙的糯、猪油的香、饼皮的脆，让人回味无穷。荠菜的季节性也导致烧饼也就春节期间有的供应，长泾人走亲访友也都会带上两笼烧饼。明顺斋什锦烧饼“明顺斋”什锦烧饼，自动烧饼烤炉生产厂家，是天津饮食业的名特小吃，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，节能烧饼烤炉生产厂家，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，用小烤炉烘烤而成。造型美观，皮酥馅鲜，味美适口。新式烧饼烤炉生产厂家-顺达节能大烧饼炉子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！