

# 商用燃气烤饼炉厂家 燃气烤饼炉厂家 顺达集团公司

产品名称	商用燃气烤饼炉厂家 燃气烤饼炉厂家 顺达集团公司
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

烧饼是以白面做为原料，燃气烤饼炉厂家，再根据食客喜好选择加入鸡柳，牛肉，猪肉，鲜笋，粉条，火腿，鸡蛋，酸豆角，韭菜等馅料。饼都是现点现做，才能确保口感与新鲜，先将白面包入肉末.葱花，封口后用手掌将面团按平均匀，然后将饼放入的炭炉上。先将面团放入迷你炭炉里，按压成型，再不停翻面，刷油，烘上一会。翻面、刷油重复几次后，烤饼皮开始变得金黄，吱吱的直流油，此时便可以用钳子将久等的烤饼夹出炉了。刚出炉的烧饼特别烫手，但还是停不下想吃的嘴，不过烧饼一定要趁热着吃才够味。

新鲜的烧饼拿在手上，咬开一口是迎面而来的喷香，满满的馅！外皮咬起来有些微脆，又有些像馒头般的松软，虽说是烧饼，商用燃气烤饼炉厂家，但加了油在容器里更像是煎的，有种油炸过的口感，肉馅也特香，大大的烤饼足够吃撑！

### 蒙城薛家油酥烧饼

对于蒙城而言，油酥烧饼已经不单单是普通的早餐了，这个有着150年历史的小吃，在不断地传承与创新中，不仅让生活在这座城市里的人大饱口福、酥润心田，也让外地人赞不绝口、慕名而来，提升了蒙城的知名度和美誉度。蒙城薛家油酥烧饼1997年被认定为“中华名小吃”，以小麦面粉为原料，用水面团制成薄皮抹入板油茸泥，卷压成饼，烤熟而成。油酥烧饼选料要非常精良，面粉要上等精白面粉，猪油要上等猪板膘油，、大葱、麻油、芝麻等佐料也要的，面要和得不软不硬，佐料的用量和搭配都有严格的标准。制作时，饼坯要拉到大约一米长，馅要抹得均匀、适度，抹馅后放置一段时间才能用手压扁、上炉。经过道道手工制作，在炉上烤约三分钟，香喷喷的油酥烧饼就出炉了。油酥烧饼的境界就是外酥内柔，出炉后是橘黄色，用火剪一挑，层层叠叠，薄如竹纸，汪着油，透着香，看一眼就让口水直流。

### 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，新式燃气烤饼炉厂家，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，做生意的燃气烤饼炉厂家，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，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。

商用燃气烤饼炉厂家-燃气烤饼炉厂家-顺达集团公司(查看)由虞城县顺达厨具厂提供。虞城县顺达厨具厂（[www.ycsdjxc.cn](http://www.ycsdjxc.cn)）实力雄厚，信誉可靠，在河南 商丘 的炊事、烘焙设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领顺达和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.ycsdjxc.com](http://www.ycsdjxc.com)）还是从事烧饼机，自动烧饼机，全自动烧饼机的厂家，欢迎来电咨询。