

东莞思麦儿食品 台湾手抓饼生产厂家 台湾手抓饼

产品名称	东莞思麦儿食品 台湾手抓饼生产厂家 台湾手抓饼
公司名称	东莞市思麦儿食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市万江街道万江墟社区公园路39号二楼205
联系电话	13435705567

产品详情

1~3. 将清水缓缓加入面粉中，边加边搅拌，至没有干粉的絮状后，用手揉成光滑的面团，盖上盖子或是保鲜膜，台湾手抓饼，静置松弛30分钟以上；4. 静置过程中，台湾手抓饼哪里进货，可以制作油酥馅料：香葱切葱花，放入小碗中，加入盐，白芝麻，麻油，五香粉，拌匀，静置备用；5. 松弛结束后，将面团重新揉匀，此时的面团表面非常光滑，台湾手抓饼生产厂家，可以对比图3；6. 将面团分成2份（也可以根据喜欢分成多份），其中一份先用保鲜膜覆盖上，防止变干，案板或是硅胶垫上先抹些油，然后将小面团擀成一个薄薄的面饼，圆形或者方形都可。注意这里越薄越好。和我一样使用硅胶垫的tx，以能够透过面饼看到硅胶垫上的图案为好；7. 在面饼上刷上一层香葱油酥，尽量刷均匀，每个角落都要刷到；8. 用小刀在面饼上划出间距为0.5cm的刀口，注意两端不要划断；9. 从一侧卷起，卷成一个长条；10. 从长条的一端开始，将长条盘成一个圆饼，边盘边将面条抻长一些；11. 盘好的面饼，静置松弛10分钟，然后擀成圆形，不要太薄，大概0.3~0.5cm的厚度就可以了；12~13. 小火加热。平底锅中倒入少许油，晃动锅子让油均匀的铺满锅底，然后将饼胚放进锅中，中小火煎，煎至晃动锅子时，饼在锅中自由移动时，翻面继续煎至两面金黄，即可出锅；14. 出锅后，用手拍松或是用筷子挑松面饼，层次就出来了。

将健康概念根据需求分类，主要可分为营养补充、疾病预防/改善、特定功能三项，营养补充是补充一种或多种人体所必需的营养素，像是补充维他命A、C等，主要以吃的方式为主；疾病预防/改善，透过吃或是透过仪器使用，达到效果，像是吃调节x压/血糖食品，或是运动及按mo等方式达到预防疾病效果等；特定功能主要是指具有显著疗xiao的产品，例如患有谷类蛋白过敏症的病人，必须吃特殊处理过，将小麦蛋白、米蛋白等萃取出来的谷类食品。

倒入少许开水，用筷子搅拌一半面粉；剩下的一半用冷水和面；将它们混合在一起和成光滑的面团后，手抓饼，台湾手抓饼怎么加盟，加盖饧上二十分钟；小葱中加入适量的盐；将烧热的油倒入小葱中呛一下，搅拌均匀；将饧好的面团放在刷了油的案板上，擀成圆饼皮，越薄越好；将葱油撒满在饼上，再

均匀撒些黑胡椒碎；用小刀在饼上切出0.5厘米宽的细条，注意两端不要划断；先将圆片卷成长条状，把长条从一端再卷成团，需抻着卷，把长条拉细些；将盘好的饼子按扁再擀大点；烧热锅，放入少许油，将饼子放在去小火煎；中间注意翻面，将双面煎至金黄后就可以出锅了；将饼子放入盘中，用筷子把煎好的饼从中间挑松，一层一层，焦香酥脆。

东莞思麦儿食品(图)-台湾手抓饼生产厂家-台湾手抓饼由东莞市思麦儿食品有限公司提供。东莞思麦儿食品(图)-台湾手抓饼生产厂家-台湾手抓饼是东莞市思麦儿食品有限公司（www.simaier.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：黎。