

# 手动煎饼机厂家 手动煎饼机 鑫华煎饼机

产品名称	手动煎饼机厂家 手动煎饼机 鑫华煎饼机
公司名称	泰安鑫华煎饼机制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳区范镇范西村
联系电话	15550899776

## 产品详情

### 浅谈山东煎饼文化

山东全省普遍食用煎饼，手动煎饼机厂家，在特别是在泰安、（现在分布在全国各地的山东杂粮煎饼一般都是泰安人主营）日照、枣庄、济宁、临沂、淄博沂源县一带有以煎饼为主食的传统，而胶东一带虽也食用煎饼，但却以玉米饼子、饽饽为主食。近些年来随着生活水平的提高，在山东各地，特别是在城镇中，煎饼已经逐渐让位于米饭和馒头。

苏北的徐州，宿迁，赣榆也以煎饼为主食。河北、东北等地也食用煎饼，做法与山东大体一致。以《石老磨煎饼》最ju特色。福建的一些地方也食用煎饼，做法有所变化。客家人也食用煎饼。

制作煎饼的过程叫“摊”，工具是一盘生铁打成的鏊子。把泡好的麦子淘洗、捞净，磨成糊，摊煎饼的鏊子支在灶房里烧，鏊子热了，把糊子放在热鏊子上，用摊煎饼的耙子左右推摊，糊子便薄薄地摊在鏊子上，等颜色变黄，四周翘起，再用铲子揭下来，一张圆圆的煎饼就做成了。

摊煎饼是有讲究的，不管在城里还是乡下，摊煎饼都是用手工摊，手工摊出的煎饼，保留了五谷的原味。我结婚那年，到乡下走亲戚，看大婶正在灶房里摊煎饼，也上去凑了一把，结果把好好的糊子摊烂了，也没有摊出几个好煎饼。看它薄如蝉翼，摊起来还真的不容易。

山东煎饼源于泰山，非常薄，以五谷杂粮为原料制成，这是平民之食卷上大葱，蔬菜肉类或山珍海味。发源历史最早可以追溯到宋朝。在山东省新泰市，一个非常有名的煎饼之乡楼德镇，有“中国煎饼第1镇”之称号，此地家家会做山东煎饼，堪为传奇。

山东煎饼，多由粗粮制作，疏松多孔，可厚（叠层）可薄，便于与其他食品搭配，可在不同场合食用。。进入21世纪，山东人仍然没有改变吃煎饼的喜好。从沂蒙山区到淄河两岸，从泰山脚下到孔孟之乡，从微山湖畔到黄海之滨，有多少人是吃着煎煎饼长大的？又有多少人现在仍然喜欢吃煎饼？这是一个无法统计的数字。有山东人的地方必有煎饼一点都不过分。乡下农家，有厚厚的一摞煎煎饼放在家里，农活再忙，也不会因做饭耽误时间，或因无暇做饭而饿肚皮。

## 手工煎饼卷什么好吃发

要说手工煎饼卷什么好吃，我们经常听到这样一句话“煎饼卷大葱”，这是最早煎饼的食用方法之一。以前农村比较穷，没有什么菜可卷，所以大葱便成为主要菜品。沂蒙老区的人，最喜欢也就是手工煎饼里卷大葱，然后再煎饼里抹上一层酱，那便是一顿美味的大餐。

记得小时候，我最爱吃的就是煎饼卷虾皮，先把手工煎饼摊开，用小勺舀猪油抹在煎饼上，然后放上虾皮，那滋味真的很美味。可能有人对猪油不是很了解，猪油就是肥猪肉放在锅里熬，直到肥肉变为肉渣后，锅里已经是满满的猪油，然后让猪油冷却。有时我们也会用肥肉渣卷煎饼，手动煎饼机生产厂家，那味道怎一个香字了得。每天最开心的事就是放学卷好煎饼，手里拿着卷好的手工煎饼和小伙伴们一边吃一边玩，那时的欢乐总是让人难以忘怀。

现在随着生活的改善，手工煎饼仍然受人们的喜爱，而且卷的菜品也多了。根据菜的不同，卷出来的味道也不同，手动煎饼机视频，肉类菜品卷进去吃起来不腻，青菜卷进去煎饼更好嚼，辣椒卷进去，保管你吃完一个想吃下一个。我们都知道手工煎饼时间长了会变干，这时候只要卷上热乎乎的菜便可以让煎饼变的松软无比了。其实无论手工煎饼卷哪种菜，其味道都会让您回味无穷，最主要的就是您吃煎饼时的心情。

### 手工煎饼的简单介绍

定义：煎饼，是中国传统食品之一，是用面粉和玉米粉等五谷杂粮调成糊状的杂面，并将它们倒入烧热的鏊子，用煎饼箢子摊平烙制而成。多由粗粮制作，也有细面制作。烙成饼后水分少较干燥，形态似牛皮，可厚可薄，方便叠层，口感筋道，食后耐饥饿。一般圆形，疏松多孔，折后为长方形。

手工煎饼种类较多。从原料上看，有米面煎饼、豆面煎饼、玉米面煎饼、高粱面煎饼、地瓜面煎饼等等；按口味不同，有咸煎饼、酸煎饼、甜煎饼、五香煎饼等等。煎饼不易变质，易保存。卷以小菜而食，则风味别致。山东济南的“糖酥煎饼”，饼薄如纸，香酥干甜，曾为宫廷供品，现为居民普遍喜用的食品。山东临沂的煎饼以薄而香出名，种类多样，广为人知的煎饼卷大葱便是当地的特色。

由于手工煎饼烙制比较复杂，手动煎饼机，费时费力，所以现在人们普遍采用煎饼机来烙制，煎饼机不但工作效率高，而且烙制的煎饼厚薄大小均匀，非常受欢迎。

手动煎饼机厂家-手动煎饼机-鑫华煎饼机由泰安鑫华煎饼机制造厂提供。行路致远，砥砺前行。泰安鑫华煎饼机制造厂（[www.taxhbj.com](http://www.taxhbj.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!