

泰安掉炉烧饼培训。一对一辅导

产品名称	泰安掉炉烧饼培训。一对一辅导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

泰安掉炉烧饼培训。一对一辅导016

山东省商河县、惠民县、济阳县等地的特产，马蹄烧饼已有百年历史。用传统做法吊炉烤制而成，其形状如马蹄，故名马蹄火烧或马蹄烧饼。

特点：香酥可口，外焦里嫩·百吃不厌

吃法：直接使用，或者就酱菜一起食用

马蹄烧饼又称驴蹄烧饼，与一般烧饼不同。马蹄烧饼的做法：先揪一块50克的发面，内放椒盐、油，外沾芝麻粒儿，然后放在平案板上，擀成面饼，右手捏面饼的边儿，与张开虎口的左手相挤靠，就形成马蹄形，两面刷红糖水，单手托入炉内，粘在炉顶的内壁上，烤好时出炉，色泽黄中透红，圆面儿稍鼓，活脱一只马蹄，特点是外焦里香，咸甜相间。

马蹄烧饼分红、白两种，红马蹄用红糖色糖水沾芝麻，带甜味；白马蹄不用红糖水，用白清水沾芝麻，因而色白，它皮薄心空，适于夹焦圈和薄脆、排叉食用。它们的制作方法：用挂炉烘烤而成，所以又称“挂炉烧饼”或“吊炉烧饼。清代民间艺人绘画稿《北京生活彩图》有一幅“赏吊炉烧饼图”，原件的释画文字称：“其人用泥炉一个，内烧劈柴，铁链挂在梁间，以白面做成烧饼，上沾芝麻，放在泥炉的铁盘内少刻即熟，名曰吊炉烧饼。”说明此种吊炉烧饼至少在清朝时就有出售了。

我校特设火烧培训班：延津火烧培训 马蹄火烧培训 脂油火烧培训 获嘉烧饼培训 牛屯火烧培训 新乡油酥烧饼培训 麦多馅饼培训 香掉牙饼培训等

如果你还在为经营什么项目而发愁，就来膳学派小吃培训学校考察再做决定！