

天津可以学肉火烧技术

产品名称	天津可以学肉火烧技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

天津可以学肉火烧技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

肉火烧是山东，东北，河北等地著名小吃，火烧口感酥脆，肉肥而不腻，回味醇厚。其中潍坊的火烧品种很多，单是面火烧就有砍火烧、簸箕火烧、梭火烧等多种，较为出名的有潍坊肉火烧、杠子头火烧、脂烙酥火烧。火烧铺一般都是临街而建，一个师傅负责和面揉糝子，面特别的滑软，肉用是三肥七瘦的精肉，糝子加肉馅，用手拍成饼型，软软的火烧用手托着放到一层薄油的平锅内，双面煎至起硬皮，用叉子放到下层用炭烘烤，负责看炉的师傅，不时的翻看火烧的成色，随着一次又一次的翻烤，猪肉里的肥油滋润到了葱花、鸡蛋糕、海米剁成泥的馅料里面，香味就在空气中弥散开来。

刚出炉的肉火烧呈碗口大小，因热气和肉馅的充实而饱满，圆滚滚的却看不到捏合的痕迹，略扁平，颜色呈金黄色。肉火烧的皮很薄，咬一口却发现，原来这薄薄的一层皮竟是由好几层更薄的皮组成的，这就是专门加工的酥皮。让人不禁感叹制作者手艺之精良。

特色饼类系列项目：

酱香饼 2.馋嘴饼 3.千层大饼 4.金丝饼 5.葱花油饼 6.公婆饼 7.手抓饼 8.杂粮煎饼 9.鸡蛋灌饼 10.油酥烧饼 11.馅饼 12.月亮馍 13.老婆饼 14.吊炉烧饼 15.延津火烧 16.里脊扒饼 18.杂粮烧饼 19.布袋馍 20.牛肉火烧 21.香掉牙千叶饼 22.腊汁肉夹馍（白吉馍） 23.台湾手抓饼 24.煎饼果子 25.熊扒包 26.牛肉酥饼 27.顾县肉合 28.烧饼夹串 29.烙馍卷菜 30.芙蓉卷饼 31.上海生煎 32.麻酱烧饼 33.濮阳壮馍 34.里脊扒饼 35.掉渣饼 36.武大郎烧饼 37.武大郎酱香饼 38.包子全套（狗不理包子 小笼包 灌汤包 家常包） 39.梁三卷馍 40.口福饼 41.熏肉大饼 42.黄桥烧饼 43.延津火烧 44.芙蓉卷饼 45.阜阳卷馍 46.梁三卷馍 47.肉馅小火烧 48.东北千叶酱香饼 49.脂油火烧 50.牛肉火烧等等。

火烧铺普通都是临街而建，一个徒弟担任和面揉糝子，面特别的滑软，肉用是三肥七瘦的精肉，糝子加

肉馅，用手拍成饼型，软软的火烧用手托着放到一层薄油的平锅内，双面煎至起硬皮，用叉子放到上层用炭烘烤，担任看炉的徒弟，不时的翻看火烧的成色，随着一次又一次的翻烤，猪肉里的肥油滋养到了葱花、鸡蛋糕、海米剁成泥的馅料。