

新泰可以学手抓饼技术培训

产品名称	新泰可以学手抓饼技术培训
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

新泰可以学手抓饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

手抓饼是从葱抓饼演变而来，起源于中国台湾地区。2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每位食客来不及等待，抓起就吃。

手抓饼至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、肉松叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、方火腿、鸡柳、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱、黑椒酱、排骨酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

手抓饼原名葱抓饼，2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝千连，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每个人来不及等待，抓起就吃

做法

方法一

- 1、将饼片取出，去掉薄膜后待用（无需提前解冻）。
- 2、待平底锅烧热后，直接将饼片放入锅中（无需放油和食用盐），中火，每间隔2~3秒钟，上下来回多次翻面，等到饼膨胀，且双面皆成金黄色。
- 3、将煎至金黄酥脆的饼用筷子或者铲子由四周往内拍打，挤压至其蓬松即可。

4、可撒上秘制酱料，或搭配鸡蛋、火腿、培根、牛肉、蔬菜等味道更佳。

方法二

各式手抓饼

各式手抓饼(18张)

台湾手抓饼的做法：

- 1、面粉放入容器，加开水，边加边搅拌，拌均匀成雪花状；
- 2、然后加冷水揉至成团，案板洒面粉，继续揉面至表面光滑；
- 3、用保鲜纸把它包好静置30分钟；
- 4、面团擀成方形大薄片，刷一层薄油并洒上盐；
- 5、将面皮如折扇子般折叠成一条长条；
- 6、将长条卷起来，盘旋成一个圆形，面团静置10分钟后按扁；
- 7、小火烧热平底锅，用把饼放入用中火煎烙（同时不断拍打挤压饼面）；
- 8、一面煎成金黄以后再煎另一面，趁煎紧第一个的另一面将；
- 9、第二个一起放进去煎，煎好就可以吃了。

方法三

制作食材

主料：高筋粉

手抓饼

辅料：黄油、鸡蛋、生菜、培根/牛肉饼/鸡排

调料：盐、味精

制作流程

- 1、取500克面粉加入一个鸡蛋、25克黄油、250克水，揉制成面团后醒发15分钟备用；
- 2、将面团取出搓成长条，撒少许薄面，擀成长方形的薄片状，依次刷一层食用油、一层黄油，对折后分别再刷两次油，再次对折成长条，将面拉起两边扯长后从一头卷起成盘，再擀制作成薄厚均匀的圆饼，放入平锅中煎至两面金黄即可。

特点：层层分明，金黄酥脆。

方法四

咖喱手抓饼的做法

高筋面粉300克，盐1小勺，水，葱油，咖喱粉

- 1、分出150克的面粉加开水揉成光滑的面团；
- 2、另150克面粉加温水揉成光滑的面团；
- 3、醒发半个小时后将两个面团揉到一起；
- 4、擀面杖擀成长片，刷上一层葱油，一层咖喱粉；
- 5、错着交叉叠上；
- 6、团起圆饼状，按扁，再擀开；
- 7、入电饼铛烙成两面金黄，用铲子使劲锤表面；

特点：甜香可口，金黄酥脆。