

# 泰安呱嗒技术培训

产品名称	泰安呱嗒技术培训
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

泰安呱嗒技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

聊城呱嗒，是聊城市的传统名吃，一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒最为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和死面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应。不仅如此，还受到各地人们的喜爱。

### 制作方法

1.根据季节的不同，和面时烫面与死面的比例也不同。冬季用烫面四成，死面

六成（和死面时要用温水）；春秋季用烫面三成，死面七成；夏季烫面二成，死面八成。把烫面与死面掺在一起揉软，饧20分钟左右即可使用。

2.大葱与净猪板油（100克）剁在一起，制成葱油泥。和好的面团揉成长条，擀成长片，抹上葱油泥、精盐、花椒粉，卷成卷，两端捏严，擀压成长方形。

3.平鏊烧热，把所余净猪板油切成块，放在鏊子上，使之化后浸润鏊子，把饼放在上面烙，反复烙4次，待两面呈黄色并挺身后，再放在叉子上送到鏊子下面烤，烤时要向饼上刷花生油4次，烤至熟呈金黄色时即成。食时切成5份。

肉"呱嗒"制作：将猪肉（200克）剁成肉馅，加酱油15克，姜末15克，与葱油泥混合成馅。制作方法同上，烤制时间稍长。

鸡蛋"呱嗒"制作：用鸡蛋3个，磕入碗内搅匀，灌入已烙好尚未烤的"呱嗒"中，要灌满，灌均匀，以捏好口不露出蛋汁为宜。烤熟后取出。

呱嗒的制作要领：1.面团要揉匀饧透，冬季饧制时间略长，夏季略短；  
2.烤制时受热要均匀，以免外焦里不熟。

呱嗒是聊城市的汉族传统名吃。是一种煎烙的馅类小食品，尤以沙镇呱嗒最为有名。该小吃色泽金黄，内外有油，皮酥里嫩。加肉、蛋馅的味更佳。呱嗒创制于清代，迄今已有200多年历史，已被收入《中国名吃谱》一书。馅料有肉类馅、鸡蛋馅、肉蛋混合馅(又名“风搅雪”)等多种。在制作时，先用烫面和呆面，随季节变化按不同比例调制，卷以配好的馅料，两端捏实，轧成矩形，后放入油锅煎制而成。食之香酥，味道适口，加之有馅有面，备受群众欢迎。在城镇闹市、乡间集日，常年有设摊者供应。不仅如此，还受到各地人们的喜爱。