

# 泰安正宗千层饼小吃培训

产品名称	泰安正宗千层饼小吃培训
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

泰安正宗千层饼小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

千层饼是山东最传统的小吃，是最美味的小吃，这种饼的外面有一层面皮包裹着，里面是一层层的，非常的好吃，而且熟了之后外面是金黄色的，里面非常的酥软，热着吃一点也不腻，凉着吃味道非常的好，不仅好看，而且还好吃。千层饼可以被称为天下第一饼，是纳西族的特色食品，这个饼非常的有特色，里面有很多层，制作正宗的千层饼需要在石板上使用泉水和面，然后石板地下点上小火，作用是让面变得非常的顺滑，面团发酵好之后放上葱花和火腿粒，然后再刷上一些油，然后揉成圆饼形状，用火来烤制，做出了的饼非常酥脆，而且存放的时间非常的长，这种食物可以招待客人，在过节的时候人们也会制作这种美食。有的一些别的口味是用蔬菜和牛奶制作的，味道也非常的好吃。

这个饼非常的小，但是它的历史非常深，在以前到现在已经有非常久的历史了。它的来历大家应该不知道吧，一个男子开了一家饼店，然后在制作饼的时候放了一点海苔粉，然后做出来的饼味道非常的香，有一种特殊的味道，客人们也非常的喜欢，然后他就开始制作这种饼，而且还有非常多的人来拜他为师，名声非常的大，里面放上这种海苔之后可以展现出芝麻，非常的漂亮，而且味道也非常的好。

千层饼每个地方都有卖的，而且非常的受欢迎，而且每一层里面都有一些非常多的材料，而且吃起来味道非常的香，外面一层抹一层油，这样看起来颜色非常的鲜亮，有一些地方的千层饼外面有非常多的黑芝麻，吃起来非常的香。这个饼虽然不好看，但是制作起来非常的困难，制作的时候需要好几个步骤，因为中国人做事情非常的仔细认真，所以在切面团的时候切的都是一样大的，制作的时候非常漂亮。

一边吃着千层饼一边说着非常的好吃，而且这种饼吃到嘴里的时候是咸的，然后慢慢品尝之后是甜的，非常的酥脆和饼干似的，这种饼吃起来一点也不沾牙，这种制作方法非常的神奇。这种饼不是很大，吃起来非常的方便，吃起来一点也不尴尬，特别是外面加上了菜粉，不仅健康，而且还非常的有营养。

制作千层饼的时候需要用优质的面粉来制作，然后放上酵母，把面醒发，慢慢的揉面，然后把面团擀成一层层的面皮，然后全部合起来，一层抹油，一层放盐粒，在烙饼的时候，用的是大自然的木材来烧火，然后把饼烙到金黄色就好了。制作千层饼必须选用上好的面粉和豆油，要不然做出来的味道不佳。

千层饼有非常多的口味，接下来小编教大家怎样制作带馅料的千层饼。

大家把菜粉白糖和红糖放在一起搅拌成馅料，然后在面皮里面放上馅料，多次折叠，然后擀成圆饼，放在炉子上烤制。制作肉馅的千层饼也非常的简单，先和面，然后醒发，然后把肉馅调好，放上一些调料把肉馅腌制好，制作的时候一定记住擀一层面皮放一层肉，然后再放上一些葱花，反复折叠几次就好了，然后放在锅子里烙熟就好了，是不是非常的简单。千层饼的营养非常丰富，因为里面含有许多的蛋白质和淀粉。

千层饼又称拿破仑饼、香草薄饼、巧克力薄饼、奶油薄饼或者蛋奶薄饼，它是一种多层酥饼，饼间夹有甜的陷料。经典的味道是奶黄味，有时也有泡打奶油和果酱味。在它的上面通常裹有棕色与白色相间的梳状条纹，这是由糖衣或者方旦糖制作成的。