

德州铜锣烧培训机构

产品名称	德州铜锣烧培训机构
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

德州铜锣烧培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

这道叮当猫最爱吃的点心，曾经出过菜谱，近期小柚子比较喜欢，又重新做一次拍成了视频。厚厚松软的饼皮，夹着甜糯的豆沙，再说是哆啦A梦最爱吃的铜锣烧，小柚子拿到了真的是爱不释手啊，还一定要两片夹着吃。其实1岁以下的宝宝，不加红豆沙，直接吃一片片松饼也很棒哦。材料非常简单，这个铜锣烧的皮还是有窍门的，这个方子，做出的皮松软QQ的，带点儿厚度，加上豆沙馅以后，哆啦A梦最爱的铜锣烧就出现啦！可以成为小朋友的小甜品哟，试一下什么味儿令哆啦A梦如此神往吧

铜锣烧，又叫黄金饼。因为是由两块像铜锣一样的饼合起来的，故而得名铜锣烧。是一种烤制面皮、内置红豆沙等夹心的甜点，也是日本的传统糕点，更是深受小孩子喜爱的日本卡通人物哆啦A梦和哆啦七小子最爱的食品。好吃得不得了铜锣烧，不仅仅是哆啦A梦的最爱，也俘获一票甜品爱好者的的心，夹上有粒粒红豆的红豆沙，吃起来甜儿不腻，实在是妙

- 1.砂糖用滤网过筛备用。把蛋全部放入盆里，用电动搅拌器打至粗泡，分三次加入砂糖，打至变白且完全打发，加入牛奶与蜂蜜轻轻拌匀。
- 2.混合面粉与泡打粉，过筛之后加入蛋糊中，用橡皮刀快速拌匀（用左右与上下方向拨拌，不要用画圈式，以免出筋），覆盖保鲜膜，静置松弛半小时。
- 3.平底锅加热，舀入一杓面糊（约2大匙），用中小火煎到面糊表面产生很多气泡，然后翻面再煎一会儿即可。
- 4.饼皮放凉之后就可以夹上豆沙馅了。煎好的饼皮正面是颜色均匀的咖啡色，背面则是米黄色的。取两

个大小相当的饼皮做为一组，在米黄色那面抹上红豆沙，将两片饼皮叠整齐，就是好吃的铜锣烧了

铜锣烧红豆馅的制作是铜锣烧最讲究的工夫，从生豆泡水的时间，煮豆火候的掌控，到最后加糖，都要细心照顾才行。红豆内馅细致，香甜可口，绵蜜不腻，是人们的最爱。酸酸甜甜的草莓酱馅料，沁入嘴里的滋味，带给你的诱惑是挡也挡不住；蓝莓酱具有消除眼睛疲劳，预防老化的功效。淡淡蜂蜜香的饼皮，包裹着富含维他命C的果酱，吃起来酸甜可口。

第一个由来，铜锣烧相传是日本江户时代(公元1603年-1868年)，将军武士以军中的铜锣相赠恩人，恩人家贫拿铜锣当平底锅煎烤点心，竟创造出绝世美味。点心形状如铜锣，又以铜锣煎烤而成，故取名为铜锣烧。

第二个由来，据说有一天，第一代幕府将军源赖朝的弟弟源义经的心腹大将弁庆受伤，到一户民家疗伤，后来弁庆感恩，把自己随身的军乐器铜锣送给这户人家。不料这个人突发奇想，把铜锣当模型、烤麸拿出来卖。后来几经改良，到江户时代后期，逐渐出现用蛋、面粉、砂糖做外皮、中间夹红豆馅，类似现代的铜锣烧。

制作须知

- 1、记住将勺子外面的面糊刮干净，然后再放入锅内，不然到处滴落就不能形成漂亮的圆形。
- 2、用勺子将面糊慢慢倒入锅内，尽量倒入锅子中央位置，滴成直径约8厘米的样子即可，每次做的饼皮一定要大小一致。
- 3、锅中一定不要放油。
- 4、别嫌麻烦，一个一个来吧，多个操作，很容易因为锅子的高低不平等原因导致饼皮边缘不再平整，圆滑。
- 5、小火加热至表面完全凝固，不要提前翻看，不然颜色就不那么均衡了。这个时候背面基本呈咖啡色。
- 6、蛋白搅拌的时候不要消泡。混合均匀。
- 7、用勺子要弄成圆形，大小差不多。大概六厘米左右的圆形即可。
- 8、锅要用不沾锅，如果不是不沾锅，要涂薄薄的一层油防粘锅。