

胶州特色飞饼技术培训

产品名称	胶州特色飞饼技术培训
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

胶州特色飞饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

作为四大文明古国之一，印度有许多“土特产”在海外享有声誉，去过印度旅游的国人，大多数都想寻找印度的三大特产：印度咖喱、印度神油、印度飞饼。咖喱在印度无处不在，神油的实际功用是治疗风湿，而飞饼却很难见到，这是为何？一说到印度美食，中国人最熟悉的恐怕就是“印度飞饼”了。在中国各种大大小小的餐厅里，经常见到有很多卖“印度飞饼”的，好像在我们的认知里，“印度飞饼”就应该是印度街头最常见的小吃，跟我们国家的包子馒头差不多。

“印度飞饼”的确是享誉中国的一道名小吃，尤其是在广东，餐厅里、大街上都经常可以见到印度飞饼，制作飞饼的印度师傅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成。但飞饼真的是中国人发明的吗其实，印度飞饼的确是印度人发明的，但不是印度本土，而是由印度移民在马来西亚和新加坡发明的，但一开始这些薄饼并不会“飞”，它们是流传到中国之后才学会“起飞”，然后被命名为“印度飞饼”的。

“印度飞饼”是一种名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，它具有美味可口、浓郁香酥的特点。有10多个品种。制作飞饼的厨师在餐厅现场表演制作，潇洒大方，技术精炼，会为您的用餐增添无限情趣。飞饼（又名印度薄饼），是印度的特色风味美食，其制法用料讲究，特别适合广东人的口味。色、香、味俱全。

飞饼，据说是来自印度首都新德里的独特风味食品，是主食中的明星。似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。飞饼竟然还分为两层，外层浅黄酥脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。[1]面对奇妙的飞饼，我们这些外行只能看个精彩，正如同当年老外对中国的汤团制作百思不得其解一样，也许，让它成为一个永恒的谜，会留给我们更多的想象空间

外来事物在当地扎根必然会经历一个本地化的过程，正如佛教传入中国，受中国本土文化的影响而形成具有中国特色的佛教一样，印度飞饼传入中国后便接受了中国的文化，在口味上倾向于中国人的习惯，各式水果味的飞饼以及适合嗜辣的川湘人的辣味飞饼渐渐地比正宗的印度飞饼更受中国人的欢迎。这也从侧面反映出印度飞饼在中国的旺盛生命力及其有容乃大的接受外来影响的文化底蕴。

印度飞饼据传来源于印度首都新德里孟加拉湾大山脉，当地居民常年以筋面，椰浆，黄油，炼乳等制作食物，是享誉印度的一道名小吃，是用调和好的面粉在空中用“飞”的绝技做成，其风味独特，制作神奇，薄如蝉翼，外酥里嫩，松软可口，色泽金黄，品种繁多，内有精心调制的各种馅料，由于它独特的工艺，和面对着顾客现做现品，而使人有着很强的感观，和好奇心加巴地印度飞饼配制秘方奇特、工艺复杂、变化繁多，其特点为：“精、美、优、特”。外形美观、欣赏价值高、营养丰富，按不同的口味，配制秘方不同，分别含有丰富的维生素、蛋白质、营养脂肪、钙、铁、锌等各种人体所需的各种营养成分，色泽鲜艳，金黄而透明，口感脆嫩、醇香、味美、可口，有健胃养脾，益神养血等功效。现场制作品味繁多，变幻莫测。

厨师捏紧面饼一端按顺时针方向转动，手里的面饼越转越大，越转越薄，几近透明。接着就是放馅料，稍微切割，装盘。咬下一口，“喀嚓”一声，再一口就吃到了牛肉的嫩香。好一个外脆内韧啊。

至于中国人所谓的“印度飞饼”，在印度称之为“加巴地”，似乎更应称作是一件绝妙的手工艺品。印度人做加巴地时，先利索地和面，捏成一个小圆团，再擀几下，便放入小平锅中加热。在小平锅旁边还有一个简易的小炉子，燃着蓝色的火苗，可是上面却没有锅。当平锅中的饼快熟，有点胀起来的时候，厨师会利索地用手把它拎起来，一下子扔到旁边那个炉子的火中去。说也怪，那张饼被火一烘，膨胀起来，好像悬在火焰上一样，很奇妙。很快地，厨师把它取出，放入盘中，嗬，香喷喷的，前后不过三分钟。食客们难以抵住刚出炉的“加巴地”的诱惑，没有谁能悟出“加巴地”里怎么会有那么多热气，能将薄如蝉翼的饼撑得如蒙古包般饱满。用筷子一戳，呼的一声，热气向外蒸腾，好不有趣。原来吹弹欲破的“加巴地”竟然还分为两层，外层浅黄酥脆，内层绵软白皙，略带甜味，嚼起来层次丰富，一软一脆，口感对比强烈，嚼过之后，齿颊留芳。

没有鱼翅和熊掌的“满汉全席”不是真正的满汉全席；没有青柠和飞饼的“印度美食”不是真正的印度美食。 [2]