

德州正宗公婆饼培训中心

产品名称	德州正宗公婆饼培训中心
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

德州正宗公婆饼培训中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

“相传,在清朝乾隆年间湖北省鹤峰县一唐姓大户人家新娶进门一儿媳妇,回门次日按照土家族的习俗要求为公公婆婆进献亲手做的食物,公婆吩咐仆人给儿媳送来麦面二两,粟米少许,作料若干制作早餐。

公公要求:“十兄弟每人得到一张饼,且饼与饼之间要互相连着”。

婆婆要求:“十兄弟家里的婶婶及其子女都能尝到饼子的口味”。二两麦面制作十张大饼已属不易,还要上百人都尝到饼子的味道更为困难,但聪明过人的儿媳妇却巧妙地解决了公婆所提出的难题,首创了公婆饼,充分展示了其厨艺及其智慧。”

公婆饼具有外表金黄、外脆里软、层次清楚、油而不腻、味道丰富、鲜香自然、余香满口、回味悠长的特点。它富含丰富的蛋白质、脂肪和碳水化合物,是一种符合人体生理营养需要的健康食品。它那油香、葱香、馅香、面香令人齿颊留香的无穷回味,使顾客百食不厌。

相传,清朝乾隆年间,鹤峰县有一农户唐姓人家系有一子,名十八,三口之家以农耕为生。勤劳的老两口有一绝活的面食手艺,闲暇之时,遂做面饼到集市上换取少量的钱财与衣物。几年后,老人年事已高,儿子十八娶了媳妇,儿媳孝顺之至。把公爹公婆交给他的面饼手艺传承了过来。并且每天一大早上亲手做出各种口味的面饼端上桌子以做早餐,公爹公婆称赞不已,每天如此,一家四口其乐无穷。邻村的百姓都对此户人家敬慕不已。

后来乾隆皇帝微服私访游玩到此听说有这么一户人家。遂慕名而至,品尝了这位聪明又孝顺的儿媳亲手用麦面、粟米、佐料若干做的饼子,当时称赞叫绝,还命御厨来此学制这种手艺。此后在每年年底的君臣会议时和大臣一起享用这种饼,后人为仰慕留念这户人家称此饼为唐十八公婆饼。也叫“敬孝饼”就这样首创了流传至今的唐十八公婆饼充分展示了先人的厨艺和智慧,并充分体现了中华悠久历史的美食

文化与中华儿女对父母的敬孝美德。

相传，在清朝乾隆年间湖北省鹤峰县一唐姓大户人家新娶进门一儿媳妇，回门次日按照土家族的习俗要求为公公婆婆进献亲手做的食物，公婆吩咐仆人给儿媳送来麦面二两，粟米少许，作料若干制作早餐。

公公要求：“十兄弟每人得到一张饼，且饼与饼之间要互相连着”。

婆婆要求：“十兄弟家里的婶婶及其子女都能尝到饼子的口味”。

二两麦面制作十张大饼已属不易，还要上百人都尝到饼子的味道更为困难，但聪明过人的儿媳妇却巧妙地解决了公婆所提出的难题，首创了公婆饼，充分展示了其厨艺及其智慧。

面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。[2]面粉因烘烤其蛋白质与维生素有一定的损失，但由于饼中的肉类其营养成分保存较好，其中蛋白质、维生素与面粉的损失形成互补，并含有脂肪、糖类、钙、磷、铁，有补中益气的作用。

做法一

食材准备

精制面粉、夹心肉、葱、梅干菜、酵母 调味料：精制食盐、味精、糖水少许

制作步骤

- 1、面粉拌和成发面;
- 2、夹心肉切粒加葱花加霉干菜和精制食盐、味精拌和入味成馅;
- 3、发面摘剂，包入馅收口捏拢，按扁，擀成圆饼坯;
- 4、饼坯正面刷上少许糖水，反面刷上少许水贴在炭火烧热的烧桶内壁上;
- 5、用炭火烧烤3—4分钟，待饼面金黄，香味溢出时，用特制铁钳钳出即成。

做法二

- 1、酵母用温水化开
- 2、面粉里加入化开的酵母、盐、糖、适量的油，揉成光滑的面团，发酵。
- 3、葱切丁、猪肉切丁。切好的猪肉丁里放入葱丁、盐、酱油、五香粉拌匀。
- 4、把发酵好的面放在案板上擀平成片，放入搅好肉馅摊平，和平常烙饼一样，卷成卷、分段、按平、按成饼状或是用擀面杖擀成饼状都可以。
- 5、平底锅放入油烧热，把饼放入平底锅双面煎成金黄色，控油。公婆饼就做成了。