

章丘烧饼小吃学校

产品名称	章丘烧饼小吃学校
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

章丘烧饼小吃学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

据史书考证，烧饼是汉代班超时从西域传来的。 续汉书 有

记载说：“灵帝好胡饼。”胡饼就是最早的烧饼，唐代就盛行了。《资治通鉴·玄宗记》记载：安史之乱，唐玄宗与杨贵妃出逃至咸阳集贤宫，无所果腹，任宰相的杨国忠去市场买来了胡饼呈献。当时长安做胡麻饼出名的首推一家叫辅兴坊的店铺。为此诗人白居易赋诗一首称：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄于饥馋杨大使，尝香得似辅兴无。”说在咸阳买到饼很像长安辅兴坊的胡麻饼。胡麻饼的做法是取清粉、芝麻、五香、盐面、清油、碱面、糖等为原辅料，和面发酵，加酥入味，揪剂成型，刷糖色，粘芝麻，入炉烤制，因而白居易说“面脆油香”了。此做法与现代烧饼差不多。

东台烧饼产于江苏省东台市，东台烧饼包括龙虎斗烧饼、斜角烧饼、糖烧饼、酥儿饼、蹲门大饼等。其中龙虎斗烧饼最具代表性。龙虎斗烧饼表面金黄酥脆，关键是其馅心既有白糖（甜味）又有大葱（咸味）；从其口味上讲，甜与咸本来是相冲的，把它们放在一起，就形成一个矛盾体，在通过口腔时，产生一种味觉上的冲撞，即所谓“斗”。而且东台的烧饼用

温县古面坊传统烧饼是历史悠久的传统面点之一，历史无法考证，烧饼使用的是农村常用老面，又名肥面、酵面起发，起发后再次接面再次起发，起发后就可以揪剂子，然后把剂子反复揉，把剂子揉的光滑后，再把剂子分出三分之一沾香料油（食用油、花椒粉、食用盐配制），大剂子擀开把沾香料油的小剂子包在大剂子里面，然后用刀开花，把开花的剂子研心。好了就可以上炉烤制了大约20分钟就可以出炉了，出炉后用白糖熬制的糖浆表面刷一层面，撒一层炒制的芝麻就可以了。我们这里结婚前订婚、小孩子报喜送烧饼作为点心，古面坊的烧饼纯手工制作，劲道有嚼头。

楚汉传说：当年陈胜吴广起义占领大泽乡,临近的农民听到这个消

息,都拿出粮食来慰劳他们.送来烧饼的大婶,因为紧张,烧饼未完全送到骑马将士的手中,掉落在地上,摔成好几块。于是这烧饼还有另一名字'马蹄酥'。虽然是乡野间的普通的饼子,但做法却很考究。用当地雨水充沛收下来的小麦,头磨出来最精细的面粉,为得是做出来的面有弹性,色好。将面粉和成软硬适度的面团,涂上油放置一钟头待用。选用上好的驴油,加葱花,盐花,拌成辅料。驴油可增加饼子的酥性。猪油和驴油近似,后来因稀少驴油被猪油代替,将小面团擀成椭圆行,卷上猪油膏后,擀成椭圆,撒上当地产的白芝麻,贴在特制的本地特地烧制的烤炉,2分钟就可以新鲜出炉了。这饼子外酥内软,层数很多,技术好的师傅能做出30多层。对着阳光看都是透亮的。

这样看,饼子完全是件艺术品了。好看味道也好。咬一口,满口留香,配上我们当地的大碗湖沟油茶,才算真正到了湖沟。黄粱美梦传说：据说很久以前,有个大户人家的女儿生了一种怪病,突然有一天厌起食来,吃什么都没有胃口,而且一见到饭菜就感到恶心。看到日渐憔悴的女儿,财主心急如焚,于是就贴出告示,说谁要能只好他女儿的病,他愿意给20两银子。结果来了很多医生,都没有只好。于是他只好再四处张贴告示,并把酬金从20两增加到50两、100两,最后一直到一半家产,还是没能只好。

后来来了一个放牛的穷小伙,愿意一试,条件是他要娶这个大小姐为妻,因为他对小姐仰慕以久,而且还没有妻子。开始的时候财主自然不会答应,直到几天后女儿一次又一次晕倒,他才狠下心来,答应了这一的要求。于是这个青年就做了很多这样的烧饼,治好了小姐的病,并通过自己的勤劳和手艺获得了小姐的芳心。后来财主反悔了,这个青年就和小姐私奔出来,逃到了湖沟,世世代代做起烧饼的生意来。而且随着生意的不断做大,过年过节的时候,他们总是会在做烧饼的闲暇,顺便做些其他的汤面来接济穷人,这就是以后闻名遐迩的湖沟烧饼和湖沟油茶了。