

# 泰安特色烧饼技术培训

产品名称	泰安特色烧饼技术培训
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

### 泰安特色烧饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

### 河间驴肉火烧

清乾隆帝下江南水旱两路必经河间，一次错过住处在农家吃饭，农家为了让皇帝吃着方便，把精心煮制的驴肉加到层次松软的火烧里，乾隆吃后连连称赞美味可口。问农家此为何物，农家如实回答：大火烧加驴肉，乾隆甚喜，即兴赋诗一首：河处毛驴旺，巧妇擀面似纸张。做出火烧加驴肉，一阵风来一阵香。

并差人在河间修筑行宫常住，河间乾隆行宫及手书御碑均有史料记载，以饱食驴肉火烧美味，后回到皇宫还时常想念驴肉火烧，遣和绅来河间寻找做驴肉火烧的那户农家进宫，和绅也是一位美食家，民间还流传着一段和绅吃驴肉火烧的故事，时值中秋和绅与几位夫人在府内吃驴肉火烧赏月。

当时皓月当空，和绅见鲜香酥脆的驴肉火烧里面层次极多，一层层比纸张还薄，吃到嘴里松软异常。拿起夫人的玉手把玩时不禁诗兴大发：玉人指甲长，火烧分外香。两相皆上品，对月透华光。此诗表述的意思是清朝女人们每日修剪的指甲非常长非常薄，薄到能够透过指甲看到微弱光线的月亮，火烧的层就和女人的指甲薄厚一样。

火烧是主要流行于中国北方地区的一种汉族传统名吃。其中潍坊的火烧品种很多，单是面火烧就有砍火烧、簸箕火烧、梭火烧等多种，较为出名的有潍坊肉火烧、杠子头火烧、脂烙火烧<sup>1</sup>；又以城隍庙肉火烧最为人熟知，刚出炉的肉火烧散发着面香、馅香、火燎香，在高温火炉中反复翻烤后，猪肉里的肥油滋润到了葱花、鸡蛋、海米剁成的馅料里面，香气浓郁。

产生让人垂涎欲滴的感觉<sup>2</sup>。而河北驴肉火烧品相似陕西肉夹馍，皮薄酥脆，肉质鲜嫩主要特点是面与驴肉单独烤制和炖制，最后巧妙地结合在一起，搭配青椒等蔬菜，有脆饼的酥脆口感又有驴肉的鲜香，青菜去腥，色香味俱全。