

泰安特色煎饼果子小吃机构

产品名称	泰安特色煎饼果子小吃机构
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

泰安特色煎饼果子小吃机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

作煎饼果子的原料要好。摊煎饼的面一定不能是白面,用白面摊出来的煎饼不但入口发粘,而且还会有一种淡淡的酸味。面一定要用绿豆面,越纯越好。有的商贩干脆把青花的小石磨搬到推车旁,边磨边做,让这些食客看得已然流出口水。卷在煎饼里面的果子(油条或者薄脆)一定是当天新炸的,脆香焦黄。

另外,撒在煎饼上的一定要是切的细细的香葱末。舀一勺面摊在平底炉上,磕上鸡蛋,快速摊匀,撒上香葱,将煎饼迅速翻转过来,然后把油条或者薄脆放入,依次抹上面酱、辣酱,撒上一些椒盐和芝麻,浓浓的面香和鸡蛋的香气早已经把食客的肠胃刺激的咕咕作响了。接过来咬一口,绿豆面爽滑,果子脆香,还有酱的浓郁和芝麻的诱人,这一天的好心情已经从早点开始了。

面的比例 面粉，绿豆粉，玉米粉 基本是一比一比一

将面打成糊状。在打的过程中要一点一点的加水。（面糊不要太稠，面粉，绿豆粉，玉米粉，另外再加一点网友推荐的五香粉）

2、配料：葱、芫荽（香菜）、豆瓣酱、甜面酱、辣椒酱

3、配料：麻叶（也可用油条、散子等油炸食品）

4、将锅底用餐巾纸擦一点油。（要用小火）

5、放入一勺面糊并将其均匀与锅上。

- 6、一面熟了以后把面饼翻个面。（不要把饼烙的太很）
- 7、打一个鸡蛋并把蛋黄打散。
- 8、趁鸡蛋还没有凝固，撒上葱末和香菜末。
- 9、待鸡蛋稍微凝固，将饼翻个面。
- 10、将没有鸡蛋的一面抹上甜面酱、豆瓣酱、辣椒酱。

正宗的煎饼果子，(拱手)起源那可是在天津。当年天津卫有成百上千的码头工人，需要大量的体力补充，就借鉴了山东的煎饼，把它和果子结合，这才有了今天我们吃到的煎饼果子。所以，街上卖的鸡蛋饼、鸡蛋灌饼、煎饼……这些和煎饼果子都完全不一样好嘛！能不能分清了再好好玩耍？

鸡蛋饼，是把生鸡蛋打散混在面糊里再煎成饼；鸡蛋灌饼，是把生鸡蛋塞在分层的饼里再煎，可以卷菜吃；煎饼，非常薄的一层皮，你可以用它夹一切吃，但就是不能叫它“煎饼果子”，不然天津人能跟你急。对，天津人对煎饼果子有非常强烈的执念，在煎饼果子上做任何的改良都·不·对#都是异端！

所以加火腿加生菜加辣条加咸菜丁儿的，在天津人看来根本不是煎饼果子啊，你可以称赞它好吃，也可以给它起任何名字，但就是不能是“煎饼果子”。……一股正直到可以说是信仰，也可以说是邪教的执念。天津人口里的煎饼果子，得是绿豆面，这样摊出来的煎饼有豆香又有嚼头。但绿豆面煎不好就容易破，所以用白面的话虽然好摊，但既失了香气又毫无口感，咬下去满口都是黏糊#这下你懂为什么说白面都是异端了吧

最讲究的吃法要求用熬制的羊骨头汤和面，但因为成本太高，现在已经很少见到了。次讲究的煎饼师傅会用高汤，不讲究的就只用水了：)人在外地又超级馋煎饼果子的话，你可以上某宝找职业代购。如果嫌弃快递送到都凉了，完全可以再买上一份包学包会还包邮的制作视频讲解嘛。