

济宁火烧技术培训

产品名称	济宁火烧技术培训
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

济宁火烧技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

肉火烧要经历煎、烙、烤、烘、蒸五道程序。须一人制坯，一人烧制。坯制好后，放在鏊子上煎和烙，使两面定型。然后转入炉内，沿炉膛摆放十几个火烧。根据火的大小、生熟程度不断用铁叉子掏出，用手变换角度，然后重新送入炉内来进行烤、烘、烧。

火的辐射将水分在短时间内急剧蒸发，淀粉变成了糊精，糖分焦化形成了光亮韧脆的外壳。湿煤燃烧中产生的水汽及火烧本身所产生的水汽在高温的条件下将内部的馅芯全部烘熟，肉馅膨胀，火烧呈鼓形，颜色由黄白色变为火红色，该出炉了！整个过程约在十分钟内完成,时间短了，不熟；时间长了，易干

驴肉火烧

河间市地处广阔的华北平原中部。古代曾为河间国，汉代封河间王，是为诸侯，后又设府，地处

京南交通要道，明代以后，为通往南方各地的“御路”，相传道路的宽度为“十八弓”。成为南北通衢大路，俗称京南第一府。因此，南北风味的各种饮食文化均在这里有所发展，尤其是清末时期，宫内太监，多出于河间一带，清朝没落，宫中烹饪高手御膳房太监回到家乡，流于民间，靠手艺吃饭。

因此有话流传说：“要吃饭，河间转”，“天上龙肉，地上驴肉”自从最后两只龙在夏朝被人吃了一条、死了一条以后，就只有屠龙术流传下来了，而驴则在千百年间，繁衍生息，让人吃也吃不完。堪称第一人间至味。驴肉的美味，古人早已受用。宋朝学士宋祁路过洛阳，在友人处盘桓数日，诗酒唱和之余，大食驴肉，最后竟吃红了眼，竟将代步的驴也杀来食之。

据有河间独特风味的“大火烧夹驴肉”。具有悠久的历史，最早的传说是：唐玄宗李隆基登基前来到河间，一书生“杀驴煮秫”招待李隆基，他吃后连说：好吃好吃；清代乾隆下江南，从河间路过，错过住处，在民间吃饭，主人只好把剩饼拿来夹上驴肉放在大锅里煲热，乾隆吃后连连称赞美味可口。经过数代流传才形成这样一种形状（还有一种是圆形的）和风味。河间有句俗语叫：“常赶集还怕看不见卖大火烧的”，这也就是说大火烧在老百姓心目中的地位，和大家对这种食品的喜爱。