

荆州锅盔培训 严记锅盔 学锅盔技术培训

产品名称	荆州锅盔培训 严记锅盔 学锅盔技术培训
公司名称	荆州区严记锅盔店
价格	面议
规格参数	
公司地址	荆州市荆州区荆中路183-3号（荆州市五医对面）
联系电话	15926599732

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：荆州区严记锅盔店

锅盔，荆州锅盔培训，素以“干、酥、白、香”著称。干硬耐嚼，锅盔实体店培训，内酥外脆，白而泛光，香醇味美。

- 1、普通面团和发酵面团的比例可以根据天气变化，夏天，可以以一比一的比例添加，天冷的可以酌减，北方的冬天有暖气，家里如春天和夏天，所以双双按照一比一的比例来的！
- 2、压面机压出来的面片，比较窄，所以叠起来后，用擀面杖将其稍微擀压下，学锅盔技术培训，一是可以使其粘连，二是可以扩大面积。
- 3、找个跟自己平底锅大小基本一致的圆形模具取形。

牛肉锅盔其实也不错，就是要比猪肉的辣一些，中间的馅吃起特别香，外壳酥脆得很。锅盔凉粉，一听就猎奇又有食欲，而且坐落在一条市井巷子头，特别有人情味。卤肉半肥半瘦，然后下面裹着三丝，凉拌味很香很入味，而且不贵，性价比很高。锅盔夹牛肉也是必点的，锅盔是烤出来的脆饼，外壳焦脆焦脆的，一口下去满口留香酥脆化渣那种，牛肉分量也不是一点点，一口下去很满足。锅盔看起来硬硬的，吃起来也是韧性十足，大多数人都以为它是用“死面”做的，其实不然。在和面时要用发酵后的面搭配着面粉在一起才行，否则面饼吃起来会像石头块一样了。

面粉

芝麻

发酵粉

食用油

盐

十三香

取面粉放入盆中，发酵粉在温水里化开，和成软面团。发酵好的面团，锅盔培训多少钱，揉匀。

将揉好的面团，擀成大面片，撒上盐、十三香（五香粉）和食用油抹匀。

从底边卷起。

将卷好的面皮，慢慢搓长。

从一端往里慢慢卷在一起。

荆州锅盔培训-严记锅盔-学锅盔技术培训由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店（www.jzgkpx.com）是一家从事“荆州锅盔,锅盔培训”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“荆州锅盔,锅盔培训”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使严记锅盔在面粉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！