

吉林有培训特色烧饼技术，小吃培训班

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 吉林有培训特色烧饼技术，小吃培训班 |
| 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

吉林有培训特色烧饼技术，小吃培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

高炉烧饼历史悠久，已有上千年的文明历史记载，他工艺简单，易操作，投资小，见效快是创业者的首选，月收入五千元至八千元不等，烧饼加牛肉，堪称一绝，烧饼颜色焦黄，放在木炭上慢烤随着烧饼的成熟，那香气四溢令人垂涎，高炉烧饼亦是胡饼的一种，所谓高炉原是吊炉，又有叫做鸡窝炉的，可挑担沿街售卖，后渐固定营业，炉顶之锅亦不再吊。此饼多以发酵面制作，擀片包芯，砍花摊圆，然后单面沾芝麻贴烤。成熟后外酥里嫩，可单食，但河南民间多视丰俭，或夹食牛羊肉；或夹食油条馓子；或夹食炒凉粉，均是美味。故开封一带常是以盒论烧饼的

小麦面粉：面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。芝麻：芝麻含有大量的脂肪和蛋白质,还有糖类、维生素A、维生素E、卵磷脂、钙、铁、镁等营养成分。

烧饼，属大众化的烤烙面食，品种颇多，有大饼、烤饼、缙云烧饼、温县古面坊传统（老面）烧饼、黄山烧饼、传统烧饼、湖沟烧饼、芝麻烧饼、油酥烧饼、起酥烧饼、发面堆、掉渣烧饼、糖麻酱烧饼、炉干烧饼、缸炉烧饼、罗丝转烧饼、油酥肉火烧、什锦烧饼、炉粽子、杜称奇火烧、牛舌饼等100多个花样。

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。寄于饥逸杨大使，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。