

# 学习锅盔培训 严记锅盔 荆州公安锅盔培训

产品名称	学习锅盔培训 严记锅盔 荆州公安锅盔培训
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

### 牛肉馅制作

- 1、熬香料油：锅入菜籽油1000克烧至五成热，专业锅盔培训学习，下葱段300克、姜片、洋葱各200克、青椒100克、花椒30克、八角25克、桂皮15克小火炸香，待蔬菜水分全干，颜色变得焦黄，打去渣滓即成。
- 2、咖喱粉120克、沙姜粉80克、干辣椒碎30克在盆中混匀，倒入烧至八成热的香料油300克不断搅拌，使三者充分融合。
- 3、牛腩肉1000克、牛肥膘肉300克加洋葱碎300克、生姜碎、葱白碎各80克，入机器绞碎成茸，分次添入高汤250克不断搅打至汤汁全部被吸收，加蚝油80克、酱油30克、盐20克、鸡粉、花椒碎各15克、白胡椒碎10克，倒入步骤2做好的咖喱沙姜油120克，放香葱碎100克充分拌匀即成。

锅盔本是湖北荆州的小吃，饼皮酥脆，馅料鲜香，价格适中。深受大众喜爱。“五得利”高筋特精粉加适量热水，边倒边搅使面粉呈现雪花状，学习锅盔培训，再用手揉匀成光滑的面团，专业锅盔培训，静置饧发10分钟。盆中加入老面（也叫面种子，就是前一次做发酵面食时留下的面，荆州公安锅盔培训，在保存过程中产乳酸菌，和面时加入更利于发酵），用手攥拳分别蘸水，反复擀40分钟，此时面团表层会浮起很多小泡。料取麦面精粉，压杆和面，浅锅慢火烘烤。人称“睁眼锅盔像锅盖”，即象头盔状，

顾名思义又叫锅盔。锅盔制作工艺精细，素以“干、酥、白、香”著称。干硬耐嚼，内酥外脆，白而泛光，香醇味美。锅盔的历史可是十分悠久，秦代被发扬光大、普及推广。秦人制作的锅盔，个儿大、饼厚、瓷实。据说锅盔不叫锅盔，因其外形酷似树墩的横截面，因而被叫做墩饼。学习锅盔培训-严记锅盔(在线咨询)-荆州公安锅盔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！