

# 荆州公安锅盔培训 严记锅盔 专业锅盔培训

产品名称	荆州公安锅盔培训 严记锅盔 专业锅盔培训
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

- 1.羊肉切块洗净，焯水后再次洗净下锅，放满一锅清水，放入葱姜、桔皮、山楂；
- 2.大火烧开后撇去浮沫，倒入适量料酒，再次烧开后转小火炖至羊肉酥烂
- 3.面粉加酵母、少量盐、糖、适量水揉至光滑，放温暖处发酵至2倍大
- 4.发好的面加适量五香粉、黑芝麻和干面粉揉匀，荆州公安锅盔培训，再次发酵30分钟；
- 5.发好的面团排气后整成圆饼；
- 6.平底锅烧烫后把面饼放入锅内，用牙签戳一些孔以防起鼓；

荆州锅盔以“现做现卖”商业模式，集生产销售功能为一体，锅盔培训可靠吗，通过透明生产、现场直销，专业锅盔培训，缩短了储运时间，剔除了分销环节，使产品的安全性和新鲜度有保证，让顾客买得放心，吃得健康。荆州锅盔作为餐饮行业中的人气品牌，其经营的菜品深受消费者们的青睐，无论您是想要获得味觉上的享受还是创业上的成就，荆州锅盔都将会是不错的选择。目前荆州锅盔正处于蓬勃发展的阶段，加盟队伍也在不断壮大。历经多年的发展，加盟店已经遍布全国。面发好后，在面板上给面柔光，哪培训锅盔，然后开始把面擀大些，里面放上油，还有个人爱吃的料（我放的苦豆、），把料放

好后摸匀，把面卷起来弄成饼的样子，再醒发一会。面醒发好后，给擀成大饼，放入烙饼锅里（我的锅特厚那种铝烙饼锅），一定是特别小的小火，慢慢炕（大概半小时以上），一面炕黄焦，再翻另一面，你要想判别熟不熟，用干净牙签扎一下饼，气孔立马回缩看不到，那就熟了！荆州公安锅盔培训-严记锅盔-专业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](http://www.jzgkpx.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。严记锅盔——您可信赖的朋友，公司地址：荆州市荆州区荆中路183-3号（荆州市五医对面），联系人：严经理。