

公安锅盔培训 锅盔技术培训 严记锅盔

产品名称	公安锅盔培训 锅盔技术培训 严记锅盔
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

在各式各样的锅盔中，除圆形的白面锅盔外，还有椒盐酥锅盔(表面粘有芝麻)与面粉中拦和有红糖的混糖锅盔;呈三角形的是加有葱、盐的葱锅盔;长方形的，是包有白糖馅的糖锅盔与用酒米成型内包红豆沙馅的酒米锅盔或千层酥锅盔.

此外，还有形似圆馒头而表面起若干漩涡纹的漩子锅盔;用玉米粉烘烤而呈金黄色的玉麦锅盔等.以上加在一起，大约至少也有十种之多.

将醒好的面团抻宽拉长，锅盔培训哪里正宗，有时成海棠叶状，有时成鞋底样，后撒上芝麻，公安锅盔培训，面食迅速贴进了炉膛里。等师傅用钳子轻轻从炉膛里将锅盔取出来，然后再将锅盔对折，用纸包着就可以吃了。“锅盔”是个啥？饼类食品中，锅盔培训多少钱，锅盔占据了重要的一席之地。什么叫“锅盔”？简单来说，就是一种烧烤出来的饼子。而“锅魁”，则是锅盔的另一种叫法而已。锅盔这个名字，听起来就分量十足。锅盔的面粉做法和馒头的不一样，具体如下：

做法：

1. 盆中放入面粉，酵母适量、糖一小勺。
2. 慢慢加入温水把面粉和成面团，和蒸馒头面软硬一样就好了。
3. 盖上保鲜袋醒发至两倍大小就行
4. 把面团取出案板上加入少许食用碱。

5.不断地揉面把碱面揉匀期间要不断加入干面粉，把面团揉匀，要硬点这样才会有嚼头，干香。

6.把面粉干成【锅盖】

7.不要二次醒发，直接把面饼放入预热好的电饼铛中。

8.盖上盖子上下加热等两面定型了，中间翻动几次用竹签眨眼排气，大约8分钟左右就好了。

公安锅盔培训-锅盔技术培训-严记锅盔(诚信商家)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!