

# 五香锅盔 严记锅盔 公安锅盔

产品名称	五香锅盔 严记锅盔 公安锅盔
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

两面是香脆的锅巴，中间柔软又厚实的瓢！一块刚出锅的饼掰开加点自己炒的辣椒酱，每顿饭都吃的好幸福呢！锅盔，应该算古老的一种面食，简单的总结，锅盔做法，其实就是烤饼，绝大部分是发面的，有的有馅，有的没馅，但全是烤制。因为古老，所以相关的传说必定少不了，有说是行军打仗，以头盔当锅做出而得名的；也有说是能作为盔甲，档箭果腹两相宜。

现在的老观众人，家家户户餐桌上都必不可少就是锅盔，不光是家庭桌面上有，就连婚嫁丧娶的酒席上，锅盔也是经典的主食。鲜肉锅盔是手工揉捏、裹肉再进炉子炙烤。随着历史的发展，公安锅盔，人们对制作乾州锅盔不断总结，五香锅盔，不断改进。把原来柴禾烧在小锅内烙制改成了用煤烘烤在鏊内烙制，把原来用手揉面改成了用木杠压面。这样以来上下烘烤，温高气保，火色均匀，熟的足到。

原料：面粉500克、酵母7.5克(1.5茶匙)、五香粉1/4茶匙、盐1茶匙稍多、芝麻1大匙、温水300ml

做法：

- 1 将酵母与温水(约40度)搅拌均匀，静置十分钟;
- 2 用酵母水和面，加上五香粉、盐揉匀放置在温暖处进行发酵(温度30度左右);
- 3 大约2小时后，面团发至两倍大，加芝麻揉至光滑;
- 4 揉好的面团擀成一个比平底锅稍小的圆饼;

5 平底锅中刷上一层薄油，大火烧热平底锅，将面饼放入锅中，锅盔的做法，火调小；

6 为了防止面饼膨胀，用筷子在面饼上扎几个眼；

7 盖上锅盖，烙至两面金黄，用筷子扎眼可顺利干净抽出即可。

8 烙好的锅盔切块，可以直接吃，也可以夹上各种菜或者辣椒酱来吃。

五香锅盔-严记锅盔(在线咨询)-公安锅盔由荆州区严记锅盔店提供。行路致远，砥砺前行。荆州区严记锅盔店（[www.jzgkpx.com](http://www.jzgkpx.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!