

公安锅盔 严记锅盔 干面锅盔

产品名称	公安锅盔 严记锅盔 干面锅盔
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

- 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，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；

不过，它和馍、饅、烧饼.....好像长得都一样啊！你是不是也傻傻分不清楚？追溯源头，他们算是“同根生”，都由面团而来。只是之后各自发展出了不同的制作方法、口味口感以及个头大小。难道锅盔不是外焦里脆的圆形面食？平底锅滴上油烧热，锅盔店加盟多少钱，放上面饼。两面煎成金黄色，里面是软的，外面是脆的。锅盔中，以香、酥、脆闻名的当属成都军屯锅魁，干面锅盔，又名“酥油千层饼”。

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，哪里学做锅盔，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，公安锅盔，将面饼放入锅中，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。

公安锅盔-严记锅盔-干面锅盔由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店(www.jzgkpx.com) 在面粉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，严记锅盔一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：严经理

。