

锅盔的学习培训 荆州锅盔 严记锅盔

产品名称	锅盔的学习培训 荆州锅盔 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

荆州公安锅盔能够吸引消费者的目光，同时加盟荆州公安锅盔也让加盟者信赖，那都是源于产品的独特魅力。总部拥有独特的制作方式和配料，挑选品质原材料供应商，使用馅料和传统炭火烤制，再辅以千年制作工艺，让荆州公安锅盔品牌更多一份优势。加盟创业赚钱坐等明年提宝马。投资小风险低的荆州公安锅盔能轻松人们的味蕾。如此火爆让投资人们蠢蠢欲动，都想加盟一家荆州公安锅盔店来坐等收益。

面发好后，在面板上给面柔光，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），锅盔的学习培训，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！

死面团：清水220克，面粉500克

发酵面团：温水250克，酵母粉3克，面粉500克、另外添加干面粉适量

- 1.温水250克化开酵母粉3克，加入面粉500克，和成面团
- 2.放置在温暖的地方，发酵至两倍大
- 3.清水220克加入面粉500克，和成面团，锅盔店加盟多少钱，醒发

- 4.发酵完成，加入干面粉，培训锅盔，揉成硬面团
- 5.发酵面团和死面团揉好
- 6.取一半发酵面团和一半死面面团，切片
- 7.开启电动压面机，荆州锅盔，将面片放入，边压边添加干面粉，至压成平整硬度大的面片
- 8.直至压到边缘平整，硬度较大，关机
- 9.将压好的面片叠起，用擀面杖将面片的宽度按压变宽

锅盔的学习培训-荆州锅盔-严记锅盔(查看)由荆州区严记锅盔店提供。荆州区严记锅盔店(www.jzgkpx.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！