

中山横栏学土家酱香饼配方酱料全公开

产品名称	中山横栏学土家酱香饼配方酱料全公开
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	项目:土家酱香饼 时间:不限制包学会 教学:现场实操教学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

食为先小吃创业土家酱香饼烹饪小技巧：

- 1、必须很好地掌握秘密调酱汁的比例。豆瓣酱，甜面酱，生抽，耗油的比例应为2：2：2：1。用这种方法制成的酱汁味道更好，花椒粉以及孜然粉可按照个人口味调整。
- 2、想要饼比较柔软，一定要用开水和面，并记住掌握水和面粉的比例。200克面粉几乎是130克水，不要做得过多或不过少，否则会影响口味。
- 3、面团醒发好后，请勿揉成面团，只需将其擀开即可。烙饼时，请使用中火而非小火，否则，时间一长，面团就很容易变干硬，中火烙饼差不多翻面三次就可以了。

酱香饼也叫香酱饼，是湖北省的一种特有的小吃。几百年来以他独特的口感和传承于土乡人间，现在他已经走进了都市，已经成为都市生活不可多得的特色，风味酱香饼是一种与千层饼外貌相似，但口感和味道完全不一样，此饼以香、甜、辣、脆为主要特点，它香中有香，甜中带绵，辣而不燥，外脆里软。

中山横栏学土家酱香饼配方酱料全公开？香甜辣脆，风味独特的土家酱香饼，是学校门口和小区附近很常见的特色小吃。味道好、价格实惠，3、5元就可以买到一份新鲜热乎的酱香饼，受到了不少学生和居民的青睐。原先这个名不经传的酱香饼，一时间也火爆起来，不仅在小吃街上占有一席之地，也成为了当下炙手可热的小吃创业项目。

酱香饼制作的时候非常的简单，主要就是通过普通的面粉制作出来的，并且只要简单的几步就可以了，首先我们需要的食材非常的简单，有面粉、酵母粉、豆瓣酱、蒜蓉辣酱、甜面酱、芝麻、葱花、盐。酱

香饼的材料和做法并不复杂，在食为先餐饮实训机构就可以学到酱香饼做法配方，按照以下配方步骤，你自己在家也能轻轻松松做出酱香饼来。

广东中山食为先小吃实训中心地址：

中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）