

# 徐州可以学千层饼技术

产品名称	徐州可以学千层饼技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

连云港哪里有千层饼技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

千层饼又名油酥锅盔，是我们陕西地区的特色美食。色泽金黄层、次鲜明、脆而不碎、油而不腻、香酥适口、外焦里嫩的口感也是非常的吸引我们的食客的，那么好吃的千层饼在哪里学习技术呢?哪里有正宗的千层油酥饼技术培训学校呢?要做出美味的专业的小吃，要去哪里才能学到真正的技术呢?

### 【做法】

- 1.面粉倒在案板上，加老肥，温水500克，和成发酵面团。待酵面发起，加入适量碱液，揉匀，稍饧。
- 2.将面团搓成长条，每100克揪1个面剂，将面剂搓长条，用擀面杖擀成宽长方形面片，再刷上豆油，稍撒干面粉，然后从左至右叠起，待用。
- 3.把剂两端分别包严，擀成宽椭圆形饼，再用刀背在饼坯上面压成菱形块花纹。
- 4.待蒸锅上气时，将饼坯摆入屉内，用旺火蒸约20分钟即熟，取下，用刀在饼中间横切一刀，将饼轻轻磕动，见起层时，码入盘内。

千层饼属天下第一饼范畴，纳西族食品。是一种能分出很多层次的烤饼。用泉水在大理石板上和面，石板下放弱炭火加温，搓揉，使面平滑分层，薄如白纸。待发酵充分，将面团平铺，放上火腿和肉丁。再逐层加上花椒、葱花、猪油、草果等配料，制成圆饼状。用炉火烤制，表面发黄即可。香脆不腻，保存长久。

千层饼是我们传统的小吃，外酥里嫩，口感适合，层次分明，吃起来味道鲜美，是我们休闲的绝佳伴侣

，那么我们在哪里学正宗的千层饼技术呢?千层饼主要培训的内容有哪些?这里小编就大家简单的讲解一下。

千层饼这么厚并不是一次做好烙熟的，一般是先用开水和好面，在平底锅里烙熟一层，放一层香料，再烙一层，这样熟一层，就把生的一面翻向锅底，熟的、一层翻上来，如此反复，一锅一次只烙一个饼。为讲究花样，人们放的香料，一层与一层不同，或花生、或核桃、或枣干、或芝麻，一层一个味道，层层各有风味，千层饼火花小而均匀，不起泡，水分少而不易霉坏，是人们远路喜欢携带的干粮。

很多地方都声称千层饼是当地特产，其实美食是没有地域划分的，每个地方都有类似的做法，千层饼在各地也各有区别，比如有的地方的千层饼是死面做的，有的地方的千层饼是发面做的。所以不管是哪里的，只要口感好，美味，受欢迎就可以。