

黑龙江焦庄烧饼创业加盟

发布日期: 2025-09-24

(1) 采用上等面粉。过去生产烧饼大都用两种面粉, 一是济南“成丰面粉厂”和周村“大有面粉厂”的面粉; 再是当地加工的面粉。前者面白, 后者劲大, 各有特色。烧饼面要求和的软硬适度, 达到发而不酸, 劲大拉不断, 方为上乘。

(二) 馅料好。烧饼馅用鲜猪肉, 肥瘦相间, 其他配料用章丘大葱, 莱芜姜以及脱皮芝麻。

(三) 火候好。打烧饼的技艺是“三分案子七分火候”。打烧饼须盘砌特制的烧饼炉, 用砖垒砌, 高约一米八左右, 呈正方形边长八十厘米左右(无尺寸), 上部垒进一个中型水缸的一半多作炉缸底凿一园口, 作添加燃料和贴烧饼的进出口。贴烧饼时先用盐水在炉壁上刷一遍, 以增加附着力, 否则贴不住容易“滴炉”(即脱落)。燃料比较好用无烟、质硬、火力强的“青碘”, 这样慢火烤匀, 无煤烟味, 烧饼出炉喷香四溢。不知传承多少年的老手艺, 老口味, 如今的社会这样**传统的经典小吃越来越少。相比之下周村的烧饼从实行机械化制作以来, 口感、味道大不如前。博山肉烧饼, 还是一如既往秉承传统的焦炭炉子制作, 没有一丝一毫的懈怠。

洪福餐饮 以人为本 以客为尊 优异服务。黑龙江焦庄烧饼创业加盟



焦庄烧饼是淄博美食之一, 在淄博, 焦庄烧饼可以说是家喻户晓。它是以个大、馅多、皮酥的特

点受到大众的喜爱，刚出炉的焦庄烧饼正面黄如蟹壳，芝麻一层，皮薄馅多，外酥里绵，鲜香味浓，轻咬一口，油水便滋溢而出。发面的好坏是保证烧饼松脆可口的重要步骤，发面不能够用酵母，而是用老面引子，这样和的面能够软硬适中，有劲道。肉馅需用上好的五花肉，过肥则太腻，过瘦则无香，并辅以博山的小香葱，莱芜的老姜、博山花椒等佐料。馅要剁得细腻，否则影响烧饼的形状。准备妥当后，将发好的面团揪成大小一致的面团子，揉圆，压成小饼，包上肉馅和小香葱，沾上一层芝麻，再压成薄薄的大饼。压饼要求用力均匀，肉馅才能均匀，饼才圆、薄。将薄薄的饼子迅速贴到炉子的内壁。烧饼炉内部是一个陶瓷的瓦岗，外部以黄泥包裹抹平，有较好的保温性。烤烧饼用焦碳，不能见明火，火不能太旺，太旺烧饼易烤焦，太低，烧饼又不香脆，这样几分钟后香喷喷的皮酥、个大、馅多的博山焦庄烧饼就出炉了。

黑龙江焦庄烧饼创业加盟洪福餐饮的服务永无止境，工作不断进取。



当你走进淄博的地界之后，你可能会随时的听到这样一款美食：焦庄烧饼。说起焦庄烧饼，在淄博可谓是家喻户晓、妇孺皆知的一大特色。焦庄烧饼以它皮酥、肉多、个大等特点，成为了淄博小吃的一个**。说起焦庄烧饼的由来，可以追溯到几百年前的历史，在以前，焦庄村的洪济桥是淄博古老的桥梁，是淄博通往济南的道路。据传，清朝乾隆皇帝下江南的时候，路过洪济桥，吃了焦庄烧饼后赞口不绝，并留诗一首，诗到现在已无从查考，但烧饼的制作技艺还代代相传。好的烧饼刚出炉的时候两面都有点鼓，正面黄如蟹壳，芝麻一层，咬一口，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。因为其制作技艺精湛，用料的考究，成为淄博人喜爱的早餐之一。

蕉庄烧饼的大小、用料、工艺和淄川肉烧饼相似。**的蕉庄烧饼发面是用老面引子，这样和的面能够软硬适中还筋道，使得烧饼松脆可口。肉馅选用新鲜、上好的五花猪肉，肥瘦适中，过肥则太腻，过瘦则不香，佐料选当地的小香葱，莱芜的老姜、西山的花椒，外加颜神的“正堂”牌酱油。肉馅剁得均匀、细腻，酱油须在剁馅中间加放，这样让肉馅充分滋阴酱油的酱香味，其他佐料则需在剁好馅时调配，注意要多放些葱丝或葱花。面饧好后，揪小孩拳头大小的剂子，用手揉圆压成饼，包上调好的肉馅，再用擀面杖擀成铜锣般大的薄饼。在案板上沾上密密麻麻的一

层芝麻，然后用托板或大炊帚将饼胚迅速贴到吊炉内壁，贴饼可是个拿手活，必须一次贴牢。过去烧饼都是用陶瓷瓦缸制作的吊炉烤制，缸外面用黄泥厚厚的抹上一层，以保证炉内温度；吊炉用锯末或木炭做燃料。烤烧饼的温度控制是关键，火不能太旺，火太旺烧饼容易烤糊了，火太弱，烧饼又烤不酥脆。洪福餐饮企业为本，服务至上。



中国一直对美食有着独特的研究，不说别的，就说中国的几个有名的菜系，从一开始的产生到后来的发展，以至于到现在的进步，其中的演变自然不用多说。老家人就有一句话这样说：“吃完了博山的饭，就能围着整个的天下转”。鲜美多汁惹人爱！博山的火烧和博山焦庄的烧饼**受当地人的欢迎。博山的火烧真的是一绝了，趁热咬一口，脆、软、嫩、鲜，让人真的是完全的沉浸在美食的享受里。若再来上一碗油粉，一盘吃起来酸辣小咸菜，浓浓的香味，可口的味道，真是这人间**的佳餐。焦庄烧饼也是非常好，它的皮很薄，肉也非常的多，外酥且里绵，味道上十分的醇厚，轻咬上一口，油水便滋溢着而出，让人根本忘不掉。脑筋活一点，效率高一点。黑龙江焦庄烧饼创业加盟

洪福餐饮优服务、效率高、大发展。黑龙江焦庄烧饼创业加盟

在博山城北5公里的有个村叫蕉庄村，过去是蕉庄乡所在地。

范阳河从蕉庄村北流过，河上有座石桥叫“洪济桥”，是方圆几十里**古老的桥梁，旧时是颜神镇通往济南府的道路。路边的朱姓人家开着一烧饼铺，相传乾隆皇帝下江南，路过蕉庄村北桥，吃了这烧饼赞不绝口，并留诗一首。诗已无从查考，烧饼制作技艺却代代相传，“蕉庄烧饼”从此美名远扬。

蕉庄烧饼制作技艺精湛，用料的考究，饼皮酥、个大、馅多。刚出炉的烧饼两面有点鼓，正面黄如蟹壳，芝麻一层，咬一口，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。

黑龙江焦庄烧饼创业加盟

淄博洪福餐饮有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省淄博市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**淄博洪福餐饮和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋斗，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！