

潍坊洪福烧饼加盟优势

发布日期：2025-09-22

据史料记载，饼类食品，在汉魏时代北方已普遍食用。《释名》云：“饼，并也。溲麦而使合并也。”蒲松龄曾举例说明“若汤饼、胡饼、蒸饼之属。汤饼即今之面条；蒸饼即今之馒头；胡饼即烧饼是也。”可见烧饼由来已久。博山过去经营烧饼者有很多，仅城郊区各街道不下数十家，但最有名的当数博山东门外东关街的“刘家烧饼铺”，掌柜是刘时安，他曾在博山“郝家烧饼铺”学过徒，掌握了“打烧饼”的技艺，并经后数十年不断改进，形成了我们所看到的博山烧饼。如今博山烧饼已不仅局限于淄博地域，也开始向周边地市发展，众多城市中现如今也能看到他的身影。正宗的博山肉烧饼呈蟹壳黄色，皮薄，肉馅多，表皮芝麻多，两面火色均匀。刚出炉的烧饼具有肉香、油香、芝麻香、葱花香，吃起香酥可口，使入闻之馋涎欲滴，它不仅是一种美味食品，还是馈赠亲友的礼品。洪福餐饮 以人为本，以客为尊，团结友爱，共同发展。潍坊洪福烧饼加盟优势



周所周知，焦庄烧饼是博山特有的烧饼品种，很多的人都很喜欢吃焦庄烧饼，都喜欢在早上来一份焦庄烧饼牛肉汤，来开始忙碌的工作。但是，正是焦庄烧饼的火爆，才造就了烧饼店的火爆，有的人一大早就起来，只是想吃一份焦庄烧饼，但还是有很多的人需要排队购买，如果不想自己排队等待，就要自己制作，但大多数人都不会焦庄烧饼的制作。在这里，小编就和大家说一下焦庄烧饼的制作：工具：锅、面食适量、碗、筷子、勺、水、食用油、食盐、酵母粉步骤：1、泡酵母粉。取半碗水，加入酵母粉约五克，不要太多。看自己所需要的面粉的量来控制加酵母粉的量。泡一分钟，用筷子搅拌一下。2、和面。在面盆中加入大约500克面粉，倒入泡有酵母粉的水和面，水不够可以再加一点水。和成比较柔软的面团后，放两个小时进行发酵。夏天天气热两个小时就够了，如果是冬天的话可以适当的延长发酵时间。3、做油酥。把炒锅和炒勺准备好，打

开火，在炒锅中放入大概50克食用油，把油烧热。加入一勺盐，加入一定量的面粉，使油变粘稠，翻炒，待面粉变成金黄色时，油酥就炒好了，放到小碗里备用。4、做烧饼。潍坊洪福烧饼加盟优势洪福餐饮专业经营, 诚信服务, 客户至上。



(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，如今的社会这样正宗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。

制作焦庄烧饼重要的步骤就是发面的好坏，直接关系到焦庄烧饼的口感。发面的好坏是保证焦庄烧饼酥脆可口的重要保证，制作焦庄烧饼，发面不能够用酵母，而是用老面引子，这样的面能够软硬适中，有劲道。肉馅需要用上好的五花肉，过肥则太腻，过瘦则无香，并辅以小香葱，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季子，揉圆，然后压成小饼，在包上肉馅和小香葱，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。烧饼炉的内部是一个陶瓷的瓦岗，外部用以黄泥包裹抹平，有较好的保温性。烤烧饼用焦炭, 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、馅多的焦庄烧饼就出炉了。洪福餐饮为你所想，为你所乐，为我人生，创造辉煌。



一般的烧饼店在十几二十几平米，租金也就几万左右，更容易选址，很多投资者都能承担风险。第二、从选址的方面来看。选择开家大面积、位置好的店铺，选址会比较困难。而许记洪福焦庄烧饼不需要太大的店面，选址也比较灵活，可以开在社区、学校、商业步行街，开业会更加迅速。第三、从产品角度来看。一般烧饼店的产品都是以烧饼为主，许记洪福焦庄烧饼推出小吃系列产品，消费群体不仅仅局限于烧饼控，也满足了吃货们，丰富产品，开阔市场。洪福餐饮以诚相待，超越客户的需求;全心服务，为客户提供更多。潍坊洪福烧饼加盟优势

洪福餐饮诚信做人，务实为民。潍坊洪福烧饼加盟优势

焦庄烧饼，对于山东人而言，其诱惑力不言而喻。其形状圆润饱满，其香味唾津潜溢。那一种味道让人忍不住小咬了一口，还未用力，就已感觉牙齿陷入了一块松软之地。肉的香味、芝麻的味道如同泉水一般争相涌出，直冲你的心底。再细细品尝，那酥脆的面皮儿带给你的尽是这样美味。说起这焦庄烧饼，传承的是百年的风味。若追溯起这焦庄烧饼的渊源，得从焦庄村说起。焦庄村的洪济桥是博山较古老的桥梁，旧时是博山通往济南府的必经道路。相传清朝乾隆皇帝下江南，路过洪济桥，吃了焦庄烧饼赞口不绝。。刚出炉的烧饼两面有点鼓，正面色如蟹壳芝麻一层；一口咬下去，肉、油、芝麻、葱花的混合香气扑面而来。因为其制作工艺精湛，用料的考究，成为博山人喜爱的早餐之一，烧饼制作工艺还代代相传。饮食行业的发展越来越注重健康，力求保存食物原生态的味道。焦庄烧饼，作为传统的特色小吃，始终秉承健康饮食、原生态无任何化学添加，享受食物带来的乐趣和健康。潍坊洪福烧饼加盟优势

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行业的翘楚，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，斗志昂扬的的企业精神将引领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，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！