

## ● 教学指导书【闻喜饼】

### 重点掌握

- ☉掌握冷水面的调制方法;
- ☉掌握利用面筋的延伸性使闻喜饼成型的方法;
- ☉掌握闻喜饼馅心的制作及其变化;
- ☉掌握闻喜饼的熟制方法。

### 1. 工作内容及要求

- (1) 调制弹性、延伸性极强的冷水面;
- (2) 闻喜饼馅心原料的准备;
- (3) 闻喜饼的成型;
- (4) 闻喜饼的装盘;
- (5) 卫生整理。



### 2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：台秤、案板、刀、面盆、面杖、不锈钢园盘、小碗、刮刀、尺子板、屉布及盛装成品的圆形平盘或其他形状、大小适宜的餐盘。
- (2) 设备：煎盘（或饼铛、或电饼铛）、烤箱、案台。

### 3. 主要原料

- (1) 坯料：面粉500g、清水275g、盐2g。
- (2) 馅料：去衣猪板油200g、虾仁200g、火腿50g、净葱150g、精盐、植物油。

### 4. 闻喜饼的基本操作步骤

**工艺流程：**调制冷水面→馅心原料的准备→闻喜饼的成型→闻喜饼的熟制→闻喜饼的装盘

#### **步骤 I** 调制冷水面

- (1) 面粉置于盆内，加清水和成面团，然后用手反复揉搓至光滑有劲。
- (2) 将面坯搓成长条，揪成剂子(剂子约重三钱)，剂口朝上搓成70mm长的细条。
- (3) 不锈钢长方盘内倒入植物油，将细条泡在盘内，饧半小时。



#### 特别提示:

面一定要揉搓透，否则抻拉不开、皮厚。

### 步骤2 馅心原料的准备

- (1) 大葱洗净，切成葱花1CM见方。
- (2) 板油、火腿分别切0.3CM小丁，放入盐拌匀。
- (3) 虾仁洗干净，切大丁。



#### 特别提示:

- (1) 葱必须现用现切，以利于保证生坯中裹住气体。
- (2) 板油、火腿丁不宜过大，否则面皮易破。

### 步骤3 闻喜饼的成型

- (1) 饧过的剂子长条放在油案上顺左右按扁，将剂子沿上下擀成长方形薄片。
- (2) 将面的右端边缘搭在右手虎口与食指上，左手稍稍按住左侧，右手抬起沿右上方慢慢抻拉到极限，放下面皮。
- (3) 在面皮上用刷子轻轻涂一层植物油，遂在右方一头放入葱花、板油、火腿丁(馅料约二钱重)，从斜角顺斜上顺下卷成球状(里边有气)。
- (4) 稍稍按成鼓状。



#### 特别提示:

- (1) 伸拉面皮时，要根据面的延伸性适度用力。
- (2) 面皮薄如纸。

### 步骤4 闻喜饼的熟制

- (1) 煎锅置火上，火不宜太大，放入适量植物油，油六、七成热后，将饼坯放入煎铛中煎制，至两面浅黄，再放入烤盘内。
- (2) 烤盘放入烤炉内(250℃)烤熟即可。



#### 特别提示:

煎制时火候不宜太大，否则外焦内不熟。

### 步骤5 闻喜饼的装盘

小筐箩里垫花纸，将闻喜饼码放在上面，即可上桌。



### 成品标准

色泽金黄，层薄如纸，松脆鲜香。