

烤烙面食 品种颇多

烧饼,咬一口酥脆掉渣

烧饼,属大众化的烤烙面食,品种颇多,有大饼、烤饼、缙云烧饼、温县古面坊传统(老面)烧饼、黄桥烧饼、传统烧饼、湖沟烧饼、芝麻烧饼、油酥烧饼、起酥烧饼、发面堆、掉渣烧饼、糖麻酱烧饼、炉干烧饼、缸炉烧饼、转烧饼、油酥肉火烧、什锦烧饼、炉粽子、杜称奇火烧、牛舌饼、丰润棋子烧饼等100多个花样。

据史书考证,烧饼是汉代班超时从西域传来的。《续汉书》有记载说:“灵帝好胡饼。”胡饼就是最早的烧饼,唐代就盛行了。《资治通鉴·玄宗记》

记载:安史之乱,唐玄宗与杨贵妃出逃至咸阳集贤宫,无所果腹,任宰相的杨国忠去市场买来了胡饼呈献。当时,长安做胡麻饼出名的首推一家叫辅兴坊的店铺。为此,诗人白居易赋诗一首称:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。寄与饥逸杨大使,尝看得似辅兴无。”说在咸阳买到饼很像长安辅兴坊的胡麻饼。胡麻饼的做法是取清粉、芝麻、五香、盐面、清油、碱面、糖等为原辅料,和面发酵,加酥入味,揪剂成型,刷糖色,粘芝麻,入炉烤制,因而白居易说“面脆油香”了。此做法与现代烧饼差不多。

特色烧饼

吊炉烧饼



将面粉和成面团,加碱水,揉匀。将面团擀成长方形薄片,抹芝麻酱,卷成圆桶形,揪小剂子。用手摺成圆皮,另揪一个小面球,蘸上油,放在圆皮上包好,揪去收口处的面头,再摺压成一寸五分的圆饼。蘸上芝麻,放入吊炉烘烤至微黄色,即可食用。

黄桥烧饼



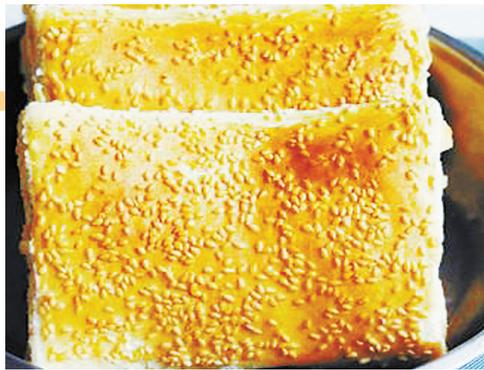
产于苏北黄桥镇,黄桥烧饼吸取了古代烧饼制作方法,保持了香甜两面黄,外撒芝麻内擦酥这一传统特色,已从一般的“擦酥饼”“麻饼”“脆烧饼”等大路品种,发展到葱油、肉松、鸡丁、香肠、白糖、桔饼、桂花、细沙等十多个不同馅的精美品种。黄桥烧饼,或咸或甜,咸的以肉丁、肉松、火腿、虾米、香料等作馅心。烧饼出炉,色呈蟹壳红,不焦不糊不生。

曹县烧饼



曹县烧饼历史悠久,据传说当年孔子周游列国时走到曹县,人困马乏,饥不可耐,弟子们向当地百姓讨得面粉,做成几个饼子,贴在反扣的铁锅上,下面点起炭火,饼子熟了竟然有阵阵的香味飘来,使孔子及众弟子大加赞赏,称其为美食。此后历经沧桑,逐渐发展成风味独特的曹县烧饼。

井陘烧饼



井陘烧饼以“缸炉烧饼”为主,制作方法独特,首先要做炉烧饼用的“缸炉”,即把一个盛粮用的陶瓷在瓮下部凿去底的“二斗瓮”,使之上口收小,炉肚较大。其次,备好炉烧饼用的炭,一般用烟煤燃烧后无烟的乏炭,俗称“兰炭”,以使火力适中且无煤烟味。第三要和好面,用“头箩”或“二箩”面,以适量食用油把面拌成微子状,加入食盐和温水和成硬面,在面案上做成面团儿,擀成圆饼,折成长方形,再擀开折起,反复三至五次,最后折成长方形,光面向上,抹上清水,撒上脱皮的白芝麻,翻转微拍使芝麻粘牢在面上,即可贴到“缸炉”壁上烤熟食用。和面时适量减少水的比例,增加食用油的比列,即成这“油酥烧饼”,食时咸香酥脆。擀烧饼片时折擀次数越多,烧饼内的层数越多,食用时也就越酥软可口。

周村烧饼



周村烧饼的特点——圆形黄色,薄如纸片,以薄、香、酥、脆著称。作为一个坐拥众多人文古迹和天然景区的地区,淄博的传统名吃亦是种类繁多。其中,作为周村特产的“周村烧饼”便是较为出名的一例。周村,隶属于淄博市,坐落鲁中。周村烧饼的由来,经历了一段相当漫长的历史。而“周村烧饼”这个词,其实是非周村地区人对来自周村地区的那种独特的烧饼的笼统称谓。地道的周村人,一般唤其为“香酥烧饼”或“大酥烧饼”等。按照当前普遍的说法,周村烧饼源于汉代的“胡饼”,已有1800多年的生产历史。据史料记载,明朝中叶,周村商贾云集,多种小吃应时而生,用于胡饼上贴烘烤的“胡饼炉”此时传入周村,当地饮食店户的师傅结合焦饼薄、香、脆的特点,加以改进,创造出脍炙人口的大酥烧饼,此即当今周村烧饼的雏形。但是,使周村烧饼具备今天所说的“薄、香、酥、脆”四大特点的却是在近代。周村区高塘镇王家庄是目前民间生产周村烧饼最多的村庄之一。

烧饼做法

马蹄烧饼

将面粉、酵母、苏打粉和盐混合,用温水和成软面团,松弛10分钟。将面粉、盐和少许盐拌匀,用热油浇淋搅拌成稠糊状。将松弛好的面团分割成两块,一块揪成面剂子按扁备用,另一块面团擀成薄片涂抹上酥浆,抹匀后卷起来。将卷好的面团分割成面剂子,用按扁的面皮把酥面剂子包好。将包好的面团沾上麦芽糖水,在芝麻碗里沾满芝麻。烤箱温度设定在上下火230℃,烘烤8-10分钟至金黄色即可。

鲜肉烧饼

将面粉、清水、酵母、白糖混合揉成面团发酵。面团发酵好后,擀成长方形薄片,精猪肉切碎,入炒锅炒断生即起锅,加入盐和胡椒粉拌匀,放入长方形薄片面中,刷上食用油,撒上盐和五香粉,然后从左向右折叠,醒发10分钟后擀开,刷上清水撒上白芝麻,放入预热好的烤箱中火烤20分钟。

麻酱烧饼

将面粉、酵母、水和玉米油混合揉成油皮面团,再将面粉和黄油混合成油酥。油皮面团和油酥分别醒发后,将油酥均匀涂抹在油皮面团上,卷起后分割成小剂子,擀开包入麻酱馅料,沾水粘芝麻后烤制。

千层烧饼

将面粉、酵母、白糖和水混合揉成面团发酵。发酵好后,面团擀成长方形薄片,均匀涂抹油酥后对折多次,最后擀开刷上清水撒上白芝麻,放入预热好的烤箱中层烤20分钟。

梅干菜烧饼

梅干菜用清水泡软,清洗干净,挤干水分。准备一些猪肉馅儿,锅中倒油,油热倒入肉末翻炒至变色。倒入切碎挤干水分的梅干菜翻炒,将梅干菜的水分炒尽。醒好的面团搓成长条,包入放凉的梅干菜猪肉馅儿。锅中刷一层食用油,放入做好的饼胚,烙至两面金黄就可以了。

宗和
图文作者请和本报联系,以便发放稿酬