

# 北京烧饼加盟靠谱吗

发布日期: 2025-09-22

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。专业的团队 专业的服务。北京烧饼加盟靠谱吗



博山的烧饼有很多种，但一提蕉庄烧饼，没有几个人不喜欢的。皮酥，个大，肉馅多，上面还粘着香酥的芝麻粒，趁热咬开一口，还能看见里面肉馅在那滋滋的欢唱着，那是的美味！蕉庄坐落在博山区的西北角上，距博山城里也就十几里路，大概因为爷爷家和姥爷家都住在博山城南，也没有亲戚在西北方向住的原因，小时候就光知道蕉庄烧饼有名，蕉庄烧饼好吃，却从不知道蕉庄究竟在哪个位置，也不知道他离我们竟然是那么的近。那时候大街小巷几乎都有做蕉庄烧饼的小铺，只要有的吃就好，哪还管它是从哪儿发展来的。北京烧饼加盟靠谱吗洪福餐饮专业经营,诚信服务,客户至上。



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，吃起来香酥可口，使人闻之馋涎欲滴，它不仅是一种美味食品，还是馈赠亲友的礼品。

(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圆口，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。客户是上帝，是企业衣食父母，客户越多，企业越兴旺。



正宗的焦庄烧饼营养美味又健康，其在保留传统饮食结构的基础上，顺应科学餐饮的趋势，对很多烹调步骤做出了调整，使得餐饮小吃更加健康美味。焦庄烧饼已经在多个地区有了多家专卖店，以较高的知名度和较大的品牌影响力，帮助加盟商走上创业之路。那么焦庄烧饼加盟的特点有哪些呢，下面且听小编细细道来。1. 回报丰厚的小项目虽然这项业务的投资很小，但并不意味着这个商机的利润回报很小。焦庄烧饼加盟店，产品是原始的传统工艺，颜色鲜美，外焦里嫩，适合年轻人和老年人，顾客看了有很好的胃口，回头客更多超过八成。焦庄烧饼加盟店，与牛肉面、牛肉汤、豆浆店相匹配，商家生意较好。喜欢烧饼所以坚持传统做法，这样的放心小吃很少见。2. 适合小本创业者如今，虽然有许多投资项目，但其中许多都需要巨额投资。因此，许多创业者都有这个想法，但不能付诸实践。此外，严格选择原料，烧饼中不添加添加剂、香料和化学成分，加入胡椒、盐和五种香料。虽然它不能让加盟者快速增长财富，但它每天都有相对稳定的营业额，因此非常适合于小规模的投资者。3. 一站式服务。洪福餐饮质量为先、服务至上、以人为本。北京烧饼加盟靠谱吗

用心才能创新、竞争才能发展。北京烧饼加盟靠谱吗

焦庄烧饼的制作技艺是从近代代代流传下来的。正宗的焦庄烧饼刚出炉的时候两面有点鼓，颜色是黄如蟹壳一样，满满的咬上一口，便是满嘴的肉和油，肉、芝麻、葱花的混合香气扑面而来，令人百吃不厌。焦庄烧饼因为其制作技艺精湛，用料的考究，成为博山人喜爱的早餐之一。说了这么多，我想大家一定对焦庄烧饼动心了，接下来就让小编给大家讲讲加盟焦庄烧饼的优势吧：1、前景广阔，符合大众的消费理念。当今社会，快餐已经成为人们的主流，特别是中式快餐近年面临难得的发展机遇。焦庄烧饼风味独特，产品美味可口、营养丰富、老少皆宜，消费群体，并且上餐速度快、价格适合任何基层的消费者，人人消费得起，市场空间大，客流量充足，发展潜力巨大。2、项目经营成本低。焦庄烧饼加盟快餐无油烟，无后厨，总部配料，开办简单。对于经营者来说，降低了单店采购的成本费用，2-4人即可经营，节约了店面人力资源，支出费用，提高了经营者的利空间。3、完善的加盟支持以及完整的后期服务。加盟者在总部或直营店培训，确保每位加盟商亲自操作，轻松学会全套操作技术。免费培训，学会为止，真正做到配方的全传授。

## 北京烧饼加盟靠谱吗

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，协同奋进，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！