



第一步：烙饼的材料无非是面粉、水、油、盐，想再好吃些，就加上一把葱花。我这里说的是北方人口中的死面饼，也就是说不用酵母，不是发面饼。胃不好的人建议多吃发面饼或是馒头花卷之类的发酵面食。

第二步：准备好热水，注意是热水，不是凉水，不是温水，也不是开水。多少度的热水呢？微微烫手就好，大概在五六十度左右。这个水温能让面粉部分糊化，所以烙出来的饼柔软不硬，不像开水那样把面粉完全糊化。如果都用开水，面粉因糊化而失去筋性，吃着口感发粘。如果用凉水或温水，只要水量够多，烙出来的饼都可以做到柔软，但放凉之后就很难保证了。用热水就能解决这些问题。很多人在和面时就错了，难怪做出来的饼会发硬。



第六步：烙饼的火候相当重要，火小了饼在锅中长时间烙制会丧失过多水分而变硬，火大了饼会糊掉影响美观，用中小火最佳。

第七步：饼出锅晾至温热不烫手时，用食品袋保存最佳，防止风干失掉水分而变硬。