

无锡的学习铜锣烧的培训学校 零基础教学

产品名称	无锡的学习铜锣烧的培训学校 零基础教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

铜锣烧培训，铜锣烧制作培训，膳学派专业特色小吃培训学校铜锣烧是一款很美味的小点心，不油不腻，入口即化，很适合大众口味。膳学派铜锣烧引进日本传统铜锣烧美食，经过不断改良，创造出风靡大江南北的好口味。其核心在于饼和酱汁，膳学派的饼外层金黄，内层美味。消费者喜欢，美味财富等您来收!铜锣烧培训，小本经营，赚钱绝招，来膳学派学习铜锣烧制作培训技术，咱们一起赚起来!

铜锣烧的做法,铜锣烧培训学校哪里好?

主料

鸡蛋：2个 面粉：一碗半

牛奶：一瓶 糖：一勺

泡打粉：1克/一小勺

辅料

红豆沙：适量

做法

1. 鸡蛋与面粉、泡打粉、糖混合
2. 加牛奶搅成面糊。
3. 锅内不放油，小火烧至锅热，将面糊用勺子舀到锅里，不要翻动，煎2-3分钟，翻面煎30秒

4. 将煎好的铜锣烧放在碗里，稍稍冷却一会
5. 将一个铜锣烧抹上红豆沙，将另一片放在上面按一下就可以了

想要学习正宗的美味的铜锣烧的做法的话，欢迎来到食尚香小吃培训学校。食尚香是一家全国连锁的餐饮小吃培训机构。来到食尚香，想学做美味的铜锣烧，食尚香顶级的厨艺师傅会手把手的教你，从铜锣烧的原材料挑选开始，直到让你能够独立做出好吃受欢迎的铜锣烧。无需任何基础，包教包会，保证你可以学到正宗的技术。

源自日本夜市的美味，一朝引进大陆，火遍全国，膳学派铜锣烧培训班现面向全国招生，有无经验均可学会，专业老师手把手教学，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。一对一的实战示范，讲解技术，还会提供后期开店成本预算和三年内免费技术升级服务，不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【原料】：低粉120克、鸡蛋2个、细砂糖80克、熔化的黄油10克、泡打粉1克、蜂蜜1小勺、水6小勺、红豆沙适量。

【做法】：

- 1.将蛋打成蛋液，加入白砂糖打匀，再加入色拉油、蜂蜜打匀，注意将蛋液体打发到两倍大，但不要打发，否则做出来的铜锣烧会过于蓬松。
- 2.蛋液体中筛入低粉和泡打粉，搅拌均匀成面糊。
- 3.黄油在微波炉熔化后，加入到面糊里打匀，然后放冰箱冷藏30分钟。
- 4.冷藏好的面糊分次加水调到呈光滑并且滴落的面糊能很快消失的状态。
- 5.准备平底锅，开小火，兜入一勺面糊，慢慢烘熟。
- 6.面糊开始蓬起，待面糊有明显气孔即可翻面，待另一面也煎上色后取出。
- 7.取豆沙抹与面饼中间，两块面饼盖在一起即可。

膳学派铜锣烧培训，制作简单，出餐快捷，日销量惊人。主要以档口经营为主，超低投资，选址范围超宽，可外卖，为经营者增加更多盈利可能。小本项目聚拢人气！千元小项目，万千人排队！人人皆爱的美食，技术配方无保留，轻松开店赚大钱！