

淄博可以学鸡蛋灌饼做法

产品名称	淄博可以学鸡蛋灌饼做法
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛鸡蛋灌饼技术培训，零基础包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。，是河北、山东、山西地区的风味食品之一，也是源于河南信阳的汉族传统名点，深受当地居民喜爱。

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制作的一道小吃把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，鸡蛋灌饼皮酥脆蛋鲜香，不油不腻，色泽金黄，咸香酥脆，正宗的鸡蛋灌饼做法其实很讲究的。

小小的鸡蛋灌饼如果做好了也是有一些技巧的，只要做出好的味道，再搭配一些别的快餐食品，形成一

个快餐车的模式，可以在商场、超市、学校周边、办公区、繁华街道等地固定或流动。鸡蛋灌饼的面饼的做法，掌握好火候，要求香酥但硬，还要能起层，倒入面饼内要均匀，再就是鲜香酱的调制，刷酱的多少，直接影响到它的口味。

鸡蛋灌饼培训课程简介

无任何色素防腐剂添加，让你学到真正的技术。

各种核心鸡蛋灌饼工艺均进行教学，揉面和面技巧这些均教学。

让您学习独家的鸡蛋灌饼技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的沁香园鸡蛋灌饼。

做法：

1. 面粉倒入容器中
2. 加入3克盐和温水搅拌成团、醒20分钟
3. 面粉加色拉油和成油酥、稍成形就可以了

4. 鸡蛋打散在碗中、倒入其他调料搅拌好
5. 将醒好的面团分成四份
6. 取其中一份、按扁（这里按扁就可以、不用擀圆）
7. 包入油酥，包好、收口
8. 将收口朝下、用擀面棍擀圆
9. 电饼铛打开电源、只开下火、将饼放入10秒钟后翻面
10. 见饼鼓起、用筷子挑起一个角
11. 挑好的样子、足够放鸡蛋了
12. 将鸡蛋液倒入、喜欢多的就多放点、喜欢少的就少放点
13. 再翻面将两边烙成金黄色。

鸡蛋灌饼培训内容

讲述鸡蛋灌饼的发展史及基础理论知识制。

鸡蛋灌饼酱料的制作技术与技巧。

鸡蛋灌饼配菜的制作技术与技巧。

产品的的制作流程与方法。

未出售完的原材料保存方法。

灌饼炉具的操作工艺讲解、注意事项。

投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。

培训调味品及原料的货源渠道。

与生意技巧，投资分析，管理。