

邯郸的学习鸡蛋卷技术 培训费用不高

产品名称	邯郸的学习鸡蛋卷技术 培训费用不高
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

来青岛膳学派学正宗的小吃技术 教的正宗学的放心

脆皮蛋卷是每个人小时候非常喜欢的零食之一，大人小孩都爱吃,在大街小巷每个路口都能看到糕点的店里或者路边摊上摆放着黄灿灿的鸡蛋卷、一口咬下去很酥脆。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感让不少小孩、年轻人、老人对其钟爱有加。鸡蛋卷消费群体广泛、市场巨大，属于时尚大众消费食品。中文的鸡蛋卷有多种含义，比如可以是超市里销售的酥脆“蛋卷”；菜肴中的冷盘；热菜；也可以是加入面粉后制作的花式主食等等。西式吃法，一般吃的时候才根据口味撒盐和胡椒粉，或者加辣椒油、番茄酱等。

鸡蛋卷是一道菜品，制作原料主要有鸡蛋、黄油、奶酪末等。可根据个人口味和惯添加洋葱、青椒、火腿、培根、蘑菇等食材。做法：将鸡蛋汁充分搅拌，倒入烧烫的锅内，两手端锅，顺势将蛋汁荡匀成薄皮，略加烤焙即成蛋皮；然后，把原料用蛋皮卷成圆筒，即成蛋卷，味极酥软鲜美。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感让不少小孩、年轻人、老人对其钟爱有加。鸡蛋卷消费群体广泛、市场巨大，属于时尚大众消费食品

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

鸡蛋卷培训优势

- 1、与学员签订正式的培训合同，保质保量的完成培训工作;
- 2、技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 3、学习技术的同时，融入进货、存放、速度、品质、成本核算等经营知识，让毫无的学员通过学习，并成功创业

鸡蛋卷是用鸡蛋，面粉等做成，口感酥??酥脆脆的，香甜可口，色泽金黄诱人，不论是小孩子还是年轻人或者是老年人，都是比较适合的人群，尤其是青幼年，更是喜爱，把鸡蛋卷当做日常点心或者零食使用。有需求就有市场，人们这样喜爱鸡蛋卷，所以市场上现在鸡蛋卷卖的特别火，五元一小袋，物美价廉的东西，大家都乐意接受，有的家里小孩子多的，会买上三四袋子回去。然而，会有人问，这么便宜的东西，能好吗？就算做的好了，卖家能赚钱吗？鸡蛋卷是一个薄利多销的食品，即好吃又实惠，卖家就是走一个量。做生意就做老百姓都能买得起的生意，即便民又赚钱。所谓，学一技之长，走万里路。

闲暇时或者周末，和心爱的人一起品尝，要么再杯热咖啡。即使一个人，哪里有教鸡蛋卷技术的？学鸡蛋卷技术去膳学派

手工蛋卷，又称鸡蛋卷，是一种将鸡蛋液打散后加入低筋面粉搅匀称后倒进专门烘烤工具烤制而成的一种酥脆点心小吃。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感让不少小孩、年轻人、老人对其钟爱有加。膳学派餐饮培训学校的手工蛋卷培训项目由烘焙老师手把手教学，口味堪称一绝！已经帮助数万名创业者成功致富，纯手工打造好口味，让你毫无后顾之忧，即刻投资即可赚钱

鸡蛋卷经营优势：

- 一、制作快捷、经营灵活：可以用流动车经营、小橱窗经营，也可以作为现有店的附加项目。
- 二、口味多样，迎合更多的消费者，满足消费者的需求。
- 三、现场制作、人气旺：制作时香气飘散，不用打广告就能聚集层层人群，吸引人们购买。

膳学派小吃培训学校成立多年来，根据个人接受能力不同因材施教，学员所学项目均不受时间限制，学会为止，期间不限制，吃住免费！前期师傅做，学员看，后期，学员做，师傅看，及时指导纠正，让每个学员都能达到独立操作的水平，做出和师傅一样的味道才能毕业！

烤鸡蛋卷的做法：

1. 预热烤箱至425F。 薄雾与烹饪喷雾的烤板。 扫玉米淀粉，1汤匙。 水，酱油和糖。

2. 热的油在煎锅在中等热量。

Saut é 凉拌卷心菜混合，水栗子，葱和大蒜，直到slaw已经枯萎，约3分钟。 搅拌豆腐；烹调直到热和大部分液体已蒸发，约3分钟。 重新搅拌玉米淀粉混合物，并添加到煎锅。 烹煮，搅拌，直至增稠，12分钟。 从热中移除。

3. 将1个包装纸放在平坦的表面上，长边朝向您。 汤匙1/4杯豆腐混合物在底部三分之一。 折叠侧朝中心；卷紧远离你，封闭灌装。 放置，接缝面朝下，在烤盘上。 用剩余的包装和填充重复。 蛋卷薄雾上面与烹调的浪花。

4. 烤到金，10到15分钟。 立即服务。