

2021年想学习鸡蛋仔技术 专业小吃教学

产品名称	2021年想学习鸡蛋仔技术 专业小吃教学
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

鸡蛋仔在五十年代出现在香港，仰仗酥脆甜美的口感很快就征服了人们，现已广泛香港的街头巷尾，火爆至今。许多香港明星亦是鸡蛋仔的忠诚“粉丝”，比如曾志伟、郑秀文、任达华和他妻子琪琪等等，可见鸡蛋仔魅力特别！刚制造好的鸡蛋仔满街飘香，人们争相购买的火爆场面更是让人难以忘怀。

鸡蛋仔开始从质量上下功夫，主打绿色健康安全鸡蛋仔，严格与市场上以勾兑为主的鸡蛋仔品牌划分界限。使加盟商更好的开起一家获利丰盛的小吃店，使得鸡蛋仔受到了广大创业者的信赖。采用优质的鸡蛋、砂糖、面粉、蛋奶等原材料调和成汁液，倒在特制的蜂巢状铁制模版中放在火上烤制而成，奶油和蛋奶的结合，鸡蛋仔香甜不油腻，广泛受到市场的好评。久味香没有华丽的口号，没有规模的场地，有的只是一群专注于川味美食的探索者，一群耕耘于餐饮业至少二十年的痴心人，多年来，我们自己开过店，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。

糯米粉为主，粘米粉适量，于大盆中加糖(分为黄糖和白糖)揉搓成米团;大铁锅中铺上芭蕉叶，将米团放入蒸至竹筷插入不粘为熟透，然后用刀切成正方形，食时再切成小薄片，可冷食、蒸、油煎、油炸。
煎堆：糯米粉为主，粘米粉适量，于大盆中加糖、加热水(分为黄糖和白糖)揉搓成米团;将糯米粉团揉圆，压平，包入炒熟的花生、白糖和芝麻做成的馅，也可以无馅，将粉团在芝麻粒上来回滚动蘸上芝麻;将煎堆放进热油中，边炸边用筷子翻动，使之均匀受热，炸至金黄色时捞起。

鸡蛋仔传统是由街边小贩以手推车贩卖。不过近年亦有小食店制作，并增设不同口味，如巧克力、椰丝、黑芝麻等。鸡蛋仔在五十年代出现在香港，经过几十年的发展，已经遍布香港的大街小巷，但是在大陆还难觅其踪影。福客来合作总部首家引进鸡蛋仔项目，独家开发了专用设备，使其操作更加简单方便，并对其技术大胆创新改良，终于开发出适合全国各地口味的独特配方，而且物美价廉，变成符合大众消费的港味美食——香港鸡蛋仔。香港鸡蛋仔独具特色，让你闻香而来，看一眼就会爱上它。

将面粉加上水和若干个鸡蛋，揉搓至有韧性为止，取出一小团面团，用擀面棒碾轧成薄薄的面皮，用圆

型小器皿，在没有专用的包油角器皿以前，我们都是用镀锌铁制的大电筒的两头做“盖”，在面皮上用力一盖，盖成约三四厘米直径的圆面片；把炒熟的花生米碾碎，加入白糖、炒熟的芝麻，再加入椰丝，掺匀作为馅。在圆面片内放进馅包成半月型角子，沿边捏紧并扭上花纹，最后放进油锅里炸成金黄色。