

江苏昆山教学鸡蛋灌饼早点学校地址

产品名称	江苏昆山教学鸡蛋灌饼早点学校地址
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:鸡蛋滚吧 优势:项目多味道好
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

鸡蛋灌饼是源于河南信阳的汉族传统名点，把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼，顾名思义，鸡蛋液是一定要灌进饼里去的。作为受大众欢迎的早餐之一，不少朋友都想学鸡蛋灌饼制作方法来摆摊创业。目前食为先在江苏昆山、苏州、无锡、常州、南通、萧山、杭州、上海、浙江等地区都有培训点。

江苏昆山教学鸡蛋灌饼早点学校地址，学做鸡蛋灌饼技术配方，找食为先小吃创业，做鸡蛋灌饼，饼皮很关键！面皮需要反复手工擀制、起酥，才能上铁板烘烤！饼皮随着温度的升高会慢慢膨胀，开一个小洞，将鸡蛋液灌进饼内。鸡蛋液随之将饼皮中间填满！还得放在炉子里烘烤，这样出来的灌饼，外脆里嫩！

接下来跟食为先小编一起来了解一下鸡蛋灌饼的详细制作方法：

- 1、大碗中准备普通面粉300克，再加入3克食盐增加面粉的筋性，把食盐搅拌均匀，把面粉一分为二，一半的面粉用开水来和面，边倒边搅拌。
- 2、另外的一半面粉用凉水和面，搅拌成絮状，再充分混合在一起，这样就形成了一个半烫面。这样和出来的面既能保留面粉的一部分筋性，和出的面团还特别的柔软，盖上保鲜膜，醒面20分钟。
- 3、利用这个时间准备油酥，碗内加入少许的普通面粉，再加入食盐和胡椒粉，浇上烧好的热油，把胡椒粉爆香，搅拌均匀，搅拌成稀油酥就可以了。

4、接着在杯子里打入3个鸡蛋，充分的搅拌均匀，搅成鸡蛋液备用。接着把面团取出来放在面板上搓成长条，再切成等分的小剂子，切好的小剂子由外向里揉均匀，再用手压扁，擀成一张圆形的饼皮。再饼皮中间的位置放上做好的油酥，用包包子的形式把油酥包裹起来，把收口处捏紧，收口朝下用手压扁。

5、全部做好之后取出一个剂子，擀大擀薄，擀成圆饼。电饼铛提前预热，刷上食用油，放入做好的面饼生坯。开上下火，盖上盖子，烙至饼微微变色，把饼翻一下面，反复的多翻几次面，很快的就能看到饼会迅速的鼓起大泡。在饼的表面戳一个小孔，把我们提前准备好的鸡蛋液倒进来，用中小火慢烙，烙至鸡蛋液定型，把饼翻一下面，反复的多翻几次面，烙至蛋液完全熟透即可出锅，鸡蛋灌饼就做好了。

江苏昆山食为先小吃培训地址：

昆山市玉山镇人民北路61号五楼（昆山宾馆旁150米）