

# 鸡蛋灌饼制作方法

产品名称	鸡蛋灌饼制作方法
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

鸡蛋灌饼饼皮酥脆蛋鲜香，是信阳原产，深受中州居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制鸡蛋灌饼就是一种小吃，起源于山西晋中地区。在短时间内流行于中原地区。

不管您在街头还是在商场附近还是在学校门口，总能看见鸡蛋灌饼的身影。为什么鸡蛋灌饼能受到大家如此的喜爱呢？有的人想学习灌饼却不知道哪里可以学习到正宗好吃的灌饼味道，哪家小吃学校教出来的味道好呢？邯郸孙大妈小吃培训是您的可以选择]！鸡蛋灌饼培训内容

食材用料：

面粉、鸡蛋、葱、油、盐、十三香。

简述流程：

- 1、葱切葱花和鸡蛋拌在一起，加适量盐搅匀备用。
- 2、按自家锅的大小，揪一块面团，揉成光滑的牛角状，擀成长片，用刷子均匀的刷上油，撒上盐和十三香。
- 3、将调料涂抹均匀后，边拉长面皮，便从下端往上端卷起来，将卷好的面卷拧麻花状拧一下之后，按扁。
- 4、平底锅放油，比平时烙饼的时候多放一点油，一面面皮凝固之后，翻面煎。
- 5、用铲子将气泡捅烂，乘机将打好的蛋液从气泡的孔中灌进去，煎一会等鸡蛋稍微凝固。翻面，将灌进去的鸡蛋煎熟即可。

鸡蛋灌饼种类：

鸡蛋灌饼口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。传统鸡蛋灌饼、邯郸石头饼、新式鸡蛋灌饼等。老练办法:烙鸡蛋灌饼、炸鸡蛋灌饼、烤鸡蛋灌饼等。口感:软香型鸡蛋灌饼、外酥脆内软型鸡蛋灌饼等。口味:鸡蛋灌饼口味许多大概有十多种。

曾食坊小吃培训学校,提供正宗的技术,经营餐饮做生意味道才是的根源。曾食坊小吃培训拥有多年实战教学的经验,丰富的教学项目,是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学技术正想之地。无论是失业待业者,还是没有经验没有人脉没有的人,只要你有创业的打算,只要你想要致富,而且能吃苦,够勤奋,那么曾食坊就可以帮助您,为您的提供一切有利条件!曾食坊小吃培训学校帮你创业做老板。在名食园学技术,对于后期的经营上完全可以自由做主,我们不会再材料设备经营模式等等方面去约束你,你能当一个有实权的店主,这点曾食坊可以带给你加盟不能有的优势,拥有技术,才能有更好的收益。

。