

# 鸡蛋卷技术在泰安能教学

产品名称	鸡蛋卷技术在泰安能教学
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

鸡蛋卷技术在泰安能教学002

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。

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。

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，创造财富。