

山东济宁鸡蛋葱花饼老师一对一指导

产品名称	山东济宁鸡蛋葱花饼老师一对一指导
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

山东济宁鸡蛋葱花饼老师一对一指导018

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高级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。

手工蛋卷大多是摆摊经营，成本极低，一台蛋卷机即可轻松搞定一切。鸡蛋糊在热铁板上散发出来的香味，尚未出炉也会让你忍不住流口水，浓浓的奶香味和蛋香味不断飘出来，让你想大吃一口。影响鸡蛋卷口感的因素有蛋皮和在铁板上的温度，铁板上的温度和时间都是需要经验来掌控的，在卷“蛋卷皮”时力道要很均匀，多一分则太肥，少一分则太瘦。手工蛋卷纯天然、健康、不油腻的特点，可以满足每一位消费者挑剔的舌头。

鸡蛋卷，香嫩爽口、款式选择多样化、一扫鸡蛋卷样式美食，无其他可与之披靡;鸡蛋卷消费价钱低、上餐时长不长，消费者可随意选择配菜搭配，方便快捷时尚的用餐方式，真实的进入了快餐时期，让不少喜爱鸡蛋卷的朋友们即使在上班高峰期也能快速买到鸡蛋卷，随买随拿，非常的受广大朋友们喜爱!

蛋卷培训

学习时长

专业教授鸡蛋卷各种类学习，支持学员随到随学自由化，一般用时3-5天即可学懂;老师现场指导操作鸡蛋卷技术，让学员轻松学到手!

教学优势

1.美食教育培训需要纯正技术和专业老师，我们以国内大师的亲自教授和业内认可的鸡蛋卷教学标准，让学员的餐饮技术与工艺拥有高起点，帮助学员在未来的创业道路上少走弯路。

2.精益求精美食培训行业内基本素养，也是自身信仰。我们不仅要求每一位学员像艺术家一样思考、行动，而且要求教师在教学鸡蛋卷过程中不放过细节，用以培养学员的精湛技艺和追求极致的创作态度。