

蛋挞技术配方广品蛋挞培训手把手包教会

产品名称	蛋挞技术配方广品蛋挞培训手把手包教会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

蛋挞技术配方，广品蛋挞培训手把手包教会。蛋挞系列包括葡式蛋挞、原味蛋挞王、椰挞、红豆蛋挞等几种口味，在传统的蛋挞制作工艺上加以更有针对性的改良，精选面粉、鸡蛋、奶油、牛奶等主要原料的选料，更加科学的调整各原料的比例，坚持纯手工制作，最大限度的保证葡式蛋挞酥、香且入口爽滑的特点，带给客户对食品的极大满足。

蛋挞投资经营比较简单，想开好店，主要是学到特色的好口味技术。经营方式也很灵活，店面、摊位、流动推车都行。根据个人和当地市场的情况，来选择适合自己的经营方式。

蛋挞（egg tart），台湾称为蛋塔，挞为英文“tart”之音译，意指馅料外露的馅饼（相对表面被饼皮覆盖馅料密封之批派馅饼pie）；蛋挞即以

蛋浆为馅料的“tart”。**蛋挞做法**

是把饼皮放进小圆盆状的饼模中，倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆，然后放入烤炉；烤出的蛋挞外层为松脆之挞皮，内层则为香甜的黄色凝固蛋浆。蛋挞是现代国内年轻人尤其钟爱的一款甜食，存在着巨大的消费市场，因此蛋挞利润相当可观，故经营蛋挞小投资，高收益，见效快。

小蛋挞，大市场

走在繁华的街道上，总会看到一些风格典雅、精巧别致的烘焙屋或面包房，也常能遇见一些手提印有不同饼屋名称食品袋的烘焙购买者，“烘焙”已走入亿万中国家庭，特别是2008年奥运会在北京的召开，中西文化将更进一步的互相交融，烘焙将成为人们生活美食的一部分。烘焙业，已成为中国食品消费行业的一个重要产业。

营养价值：

蛋挞里的鸡蛋，含丰富的蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于150克鱼或瘦肉的蛋白质。

合作方式：

a、1800元：学习各种口味蛋挞制作，包括蛋挞皮、蛋挞液的制作（包括教学资料一份），各种口味的技术（葡式蛋挞、原味蛋挞、椰挞、红豆蛋挞、）以及烤制等均有详细技术配方、制作工艺。

b、9600元：1、学习各种口味蛋挞制作，包括蛋挞皮、蛋挞液的制作，各种口味（葡式蛋挞、原味蛋挞、椰挞、红豆蛋挞、）的技术以及烤制等，并免费提供珍珠奶茶技术。

2、学习蜂蜜小面包、蝴蝶酥等流行西点的技术。

3、配送双层四盘专用烤箱一台，烤盘6只、标准模具100只、蛋挞液搅拌机1台。

蛋挞技术配方，广品蛋挞培训手把手教会。我们的蛋挞皮脆馅嫩，香甜滑嫩独特风味，奶香浓郁、新鲜出炉。来广品餐饮，我们将传授您最正宗最具特色的各种口味蛋挞技术配方，并在此向您承诺全部技术配方毫无保留向您传授！