

鸡蛋仔机 鸡蛋饼机 qq蛋仔机 蛋仔机

产品名称	鸡蛋仔机 鸡蛋饼机 qq蛋仔机 蛋仔机
公司名称	北京市文博食品设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:fg 型号:y12 12:432
公司地址	经济技术开发区
联系电话	17071527770

产品详情

鸡蛋仔机 鸡蛋饼机 qq蛋仔机 蛋仔机 电话:17071527770

客服：小赵

微信：17071527770

QQ：69273692

咨询电话:17071527770

(12道锋味之一)和谢霆锋一起做QQ蛋仔，投资小，利润大，老少皆宜，2面发热，定时开关，温控选

择，受热快，用我们的蛋仔粉加（鸡蛋、水和油）简单做出（内软外脆，香甜可口）QQ蛋仔哦，是您生意的好伙伴。

电热蛋仔机

产品规格：25*23*33CM

蜂窝规格：3CM

重量8KG

功率：1.4KW

温度调节：0 - 250度

售价：680元

燃气蛋仔机

型号：FY-6A.R

包装尺寸：450*230*220mm

产品尺寸：220*420*210mm

售价：480元

特点：

- 1、30个一板、操作轻松、方便。
- 2、不沾锅超级不油、省电型，温控旋钮以及时间旋钮；高效能发热线，不粘层表面处理
- 3、节能，高效，耐用，操作简单！

简介鸡蛋仔是一种起源于香港的超人气街头小吃，据说最初是一间杂货店的老板为了不浪费破口的鸡蛋，而尝试着加入面粉、油等配料后，把蛋糊倒入模具经过烘烤而成。后来模具被改良设计成小小的鸡蛋形状，不想竟从而大受欢迎，成为了港人心中最经典最地道的街头小吃之最。(展开)

食材

步骤

1.材料。

2.将低筋面粉、玉米淀粉和泡打粉混合过筛

3.鸡蛋磕开放入一个较大的盆中，放入白砂糖后用打蛋器将其打发

4.接着将清水倒入打发的蛋液中，用蛋抽将其打

接着将玉米油倒入，继续用蛋抽将其打匀

5.将粉类一次性倒入

6.用蛋抽将其拌匀后静置15分钟

7.将鸡蛋仔模具放在燃气灶上预热，接着刷上一层油

8.用勺子舀取适量的蛋糊倒入模具的凹槽中，倒满即可

9.合上模具后，翻一下面，加热30秒，接着再翻个面烤1-3分钟，然后另一面也再烤1-3分钟

10.关火后将其取出，喜欢卷一下的要趁热卷，依次将面糊制作完成即可

特点：

1、口味配料：

巧克力

芝麻（把芝麻炒熟即可）

椰丝粉

海苔粉

火腿（火腿肠切成小块即可）

玉米（玉米罐头里的小玉米取出切成小块即可）

其他农贸市场或超市均有销售。

香港鸡蛋仔香气浓郁：蛋的鲜香和奶的纯香完美结合，烤出的鸡蛋仔香气四溢，满街飘散，使人闻香而来。

香港鸡蛋仔口感超好：独有配方精制而成的鸡蛋仔外壳酥脆，咬开时看到分成两层，上层中空，下层是软绵的夹心，口感超好没的比。

香港鸡蛋仔色泽诱人：原味鸡蛋仔为金黄色，看上去就知道，一定是酥脆无比的美味。

香港鸡蛋仔外型独特：像一串葡萄形状的鸡蛋仔造型可爱，井然有序的排列让人感到新颖别致，独特的造型给人留下深刻的印象。

香港鸡蛋仔多种口味：全部采用天然原料制作，有原味鸡蛋仔、朱古力鸡蛋仔、椰丝鸡蛋仔、海苔鸡蛋仔、香葱鸡蛋仔等十八多种口味供人们选择。

香港鸡蛋仔店面选址:店面选址学校附近、商务楼、公园、大型超市、商业街、休闲广场等人流量大或年轻人聚集的地方都比较适合。消费群体以女性、年轻人、儿童为主。

香港鸡蛋仔利润核算:根据品种不同，成本在1.5—2元之间，市场售价5—8元，利润高。个一板、操作轻松、方便。

2、不沾锅超级不油、省电型，温控旋钮以及时间旋钮；高效能发热线，不粘层表面处理

3、可定时，熟蛋响铃功能，让您省时又省心，不用担心蛋仔未熟或者烧焦，非常方便的一台机器哦！

最佳销售模式：现场制作，现场调浆，给客户一种直观、新奇、新鲜、卫生的感觉。

操作方法:

- 1.将专用的蛋仔粉搅拌加鲜鸡蛋不停搅拌成稀滑面浆，不可起粒。
- 2.两个板面扫油后,注入粉浆至八分满，盖上盖，4-6分钟至鸡蛋仔离模及熟透。
- 4.用叉将鸡蛋仔拿出，即可.