

# 安徽创食纪鸡蛋灌饼教学早点培训一对一教学

产品名称	安徽创食纪鸡蛋灌饼教学早点培训一对一教学
公司名称	安徽创食纪餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:创食纪
公司地址	合肥市瑶海区昌盛路五洲商城2栋3楼
联系电话	0551-68128855 18756577540

## 产品详情

鸡蛋灌饼的做法：

主料：面粉， 辅料：鸡蛋、生菜， 调料：海鲜酱、蒜蓉辣酱、味精

烹制方法：

1. 将面粉用凉水和成面团后醒发10分钟，取少许面粉，用食用油，加少许盐调成稀油酥备用
2. 取出醒好的面团，加入四分之一的烫面，一起和均匀，揉成条后下剂，逐个抹上稀油酥，包紧后再次醒发片刻，将饼坯擀成饼，平锅中加少许油，至油温5成热时下入面饼，煎至饼起泡时从中间扎破，将打散的鸡蛋灌入，煎至两面金黄出锅，海鲜酱加蒜蓉辣酱，用少许油调匀，抹在饼上，加入生菜即可食用。

特点：色泽金黄，咸香酥脆

想学正宗鸡蛋灌饼的朋友可以来电话咨询，安徽创食纪欢迎你来参观。

安徽创食纪餐饮管理有限公司又称创食纪餐饮培训中心，一家以小微餐饮创业技术培训为宗旨的专业化标准化培训机构。

安徽创食纪餐饮管理有限公司，培训范围涉及卤菜烧烤、早点面食、特色小吃、时尚饮品、西式烘焙等类别，现今公司占地面积为500平米，已经培训了上千名卤菜、早点、烧烤等小微创业人员。常年针对下岗工人、退伍军人、热爱餐饮等人员开展培训优惠及减免服务。

安徽创食纪：<http://www.ahcsj.net/>

咨询电话：0551-68128855

徐经理：18756577540

地址：合肥市火车站斜对面白马三期后五洲商城2栋3楼