

特色小吃加盟老滋味甜蜜倾城滋蛋仔的制作工艺

产品名称	特色小吃加盟老滋味甜蜜倾城滋蛋仔的制作工艺
公司名称	济南市天桥区老滋味餐饮技术推广服务中心
价格	12.00/个
规格参数	品牌:老滋味
公司地址	济南市天桥区济洛路130号泉星小区
联系电话	18615192741

产品详情

今天为大家揭秘滋蛋仔的制作工艺：，以老滋味甜蜜倾城滋蛋仔最为出名，这是一种用鸡蛋、砂糖、面粉、淡奶等造成汁液，倒在两块特制蜂巢状铁制模版的中间，然后上炉子，放在火上烤制而成。滋蛋仔呈金黄色，鲜香弹牙，可以搭配奶油、冰激凌、奥利奥、巧克力、红豆、肉松、以各种佐料，非常美味，可做出蔓越莓奶油滋蛋仔、巧克力豆奶油滋蛋仔、肉松奶油滋蛋仔、落花生奶油滋蛋仔、淋浆奶油滋蛋仔等多种口味。

预热，将机器插电，然后将旋钮拧开到190°C左右，这时候温控绿灯亮，达到190度后，绿灯就会灭掉这时候温度就是合适的了。

烤制，第一次制作之前，可能不粘粘膜与饼模粘合度不高所以做出来的成品颜色不均匀属于正常现象，烤多2次就好了。

待饼炉到达温度后绿灯灭后，将饼皮粉浆注入到一半的凹槽处，然后左右30度角翻动下饼盘让饼浆铺满每个饼孔。合上模具后，翻动到另一面，让饼浆更完满的流动到每个饼孔上。接着转动定时旋钮烤3分钟即可，烤好后打开机器用夹子轻轻从饼缝处轻轻挑开取出放到架子上，用风扇吹凉即可。

或者可以先将机器倾斜，然后再倒浆，让饼浆迅速铺面机器，马上翻面。定时3分钟即可。

注意事项：鸡蛋仔取出后，要放在架子上用风扇吹凉，让其更酥脆。无论在倒浆还是在翻面的时候都要动作迅速，否则很容易导致饼开口的现象出现。

每天机器的标准烤制温度不一样，请根据实际情况做调整。如果三分钟出现焦黑的现象，请调低温度。如果饼白，请调高温度。新手可以10度上下的调整。新机器因为不粘涂层的贴合问题，可能会导致饼颜色不均匀，属于正常现象，多做几次就能正常。