

学烙鸡蛋灌饼 聚味厢鸡蛋灌饼技术培训学习

产品名称	学烙鸡蛋灌饼 聚味厢鸡蛋灌饼技术培训学习
公司名称	苏州聚味厢餐饮管理有限公司
价格	900.00/位
规格参数	品牌:聚味厢小吃培训 型号:1:1 鸡蛋灌饼培训:2-3天
公司地址	江苏省苏州市沧浪区世茂运河城世家苑7幢2单元305
联系电话	0512-88960638 15869185965

产品详情

学烙鸡蛋灌饼 聚味厢鸡蛋灌饼技术培训学习。苏州聚味厢正宗鸡蛋灌饼技术传授，烙饼鸡蛋灌饼要掌握火候，做的香酥有层，才能将鸡蛋均匀的灌入，鸡蛋灌饼专用酱的制作也要突出口味，做出正宗的鸡蛋灌饼再搭配别的快餐食品，不仅满足客户的选择还能多收入。成本低、见效快，收益可观，收入稳定，风险低，提供免费品尝，满意后再学习。做鸡蛋灌饼的成本并不高，面饼成本2毛钱，一个鸡蛋成本5毛钱，蔬菜、鲜香酱成本一毛钱，总成本不超过5毛钱，市场售价一般2.5块钱，纯利润在50%以上，按一天保守卖200个鸡蛋灌饼的话，每天的纯利润在300元以上，而它的投资只需几百元钱，所以说小生意也能挣大钱。鸡蛋灌饼种类和口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香??软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。鸡蛋灌饼种类:传统鸡蛋灌饼、邯郸石头饼、新式鸡蛋灌饼等。老练办法:烙鸡蛋灌饼、炸鸡蛋灌饼、烤鸡蛋灌饼等。口感:软香型鸡蛋灌饼、外酥脆内软型鸡蛋灌饼等。口味:鸡蛋灌饼口味许多大概有30余种。

鸡蛋灌饼的做法：

- 1、将面粉用温水和成面团，饧20分钟备用，葱切碎放入鸡蛋中，参加盐拌和均匀；
- 2、案板上撒上一层干面粉，将面团放置上面擀开，均匀的抹上油，撒少量盐，卷起收成面团后再擀成圆形的饼，放入平底锅中，烙至快熟时，挑起饼的外皮，将鸡蛋灌入，再煎2分钟即可。

鸡蛋灌饼种类和口味多种。饼:色泽金黄、外酥脆、内香软、层与层之间薄如纸、层与层之间不粘连、一张饼有百余层之多、凉后不硬。以上是饼的特色。鸡蛋灌饼酱、辣椒都是有几十种香料秘制而成,能老远飘香,一吃就令人难忘。

培训项目：鸡蛋灌饼技术培训

培训时间：2--3天(不限制时间，学会为止)

培训费用： 特价900元

时间安排：一对一教学，随到随学

苏州聚味厢烙饼鸡蛋灌饼培训优势：

- 1.专业师父任教，有二十余年的开店经验，确保技术正宗，工艺规范。
- 2.独创的盈利模式：酸辣粉属于饮食行业，也是个传统行业，我们经过数十年
- 3.一对一培训、包学包会、提供食宿、免费品尝、学不会全额退款、没有学习时间限制

鸡蛋灌饼作为小吃已经走向各大小城市街面。是继手抓饼后鸣翠小吃。其简单方法是在面饼的基础上参加鸡蛋，生菜，有的还放火腿片，再抹上鸡蛋灌饼聚味厢鸡蛋灌饼专用酱，吃起来口感酥脆，不油不腻，有需要此技术创业的朋友可来电预约学习，电话：18912610224 微信：jwxxcpx

鸡蛋灌饼培训，杭州鸡蛋灌饼培训，鸡蛋灌饼技术培训，学烙鸡蛋灌饼
上海鸡蛋灌饼培训，昆山鸡蛋灌饼培训，常州鸡蛋灌饼培训