

鸡蛋仔冰激凌 章鱼小丸子 虾扯蛋10平米开店培训

产品名称	鸡蛋仔冰激凌 章鱼小丸子 虾扯蛋10平米开店培训
公司名称	长沙蒸才食学餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区洞井街道中意一路908号城南汽配大市场17栋2层
联系电话	0731-89917770,0731-89917771 15575941871

产品详情

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

鸡蛋仔冰激凌起源于1950年代，有杂货店老板为了不浪费破裂的蛋，遂尝试加入面粉、牛油等配料弄成浆状，再经倒模烘烤而成。后来模具设计成小小的鸡蛋形状，不料大受欢迎。初时鸡蛋仔由鸭蛋制成，因为价廉味浓，蛋中的腥味可令鸡蛋仔更香。鸡蛋仔传统是由街边小贩以手推车贩卖。不过亦有小食店制作，并增设不同口味，如巧克力、椰丝、黑芝麻等香当香鸡蛋仔在五十年代出现在香港，经过几十年的发展，已经遍布香港的大街小巷，现大陆也非常流行，常常可以在大陆街头见到售卖鸡蛋仔的港式小店。有（米芝莲）（兰沁园）等店。香港鸡蛋仔独具特色，让你闻香而来，看一眼就会爱上它。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。

虾扯蛋，成为具有台湾风格的中国美食，其制作时的特殊工艺和释放的特殊香味非常诱人，加上台湾风格的配料，口味十分独特。长沙蒸才食学虾扯蛋小吃培训排行榜前茅，其口味独特，有台湾风味、咖喱

风味、牛肉风味、海苔风味等多种独特口味，在品种上也非常丰富，有原味虾扯蛋，咖喱虾扯蛋，牛肉虾扯蛋等各种虾扯蛋小吃做法。

章鱼小丸子又名章鱼烧，在日本已有70多年的历史，是日本民间一种流传很久的风味小吃，据说章鱼烧最早出于大阪的章鱼烧丸专营店会津屋的创始人远藤留吉之手。远藤留吉起初将肉、魔芋等加入调开的小麦粉面糊里煎烧后放在食摊上卖。后来，1935年时，远藤留吉开始使用章鱼作为原材料，并在面糊里调入味道，煎烧出的章鱼烧丸大受人们的欢迎。因每颗章鱼丸里都有鲜章鱼肉，其味鲜而香，营养成分十分丰富，广受消费者的青睐，故得其名为章鱼小丸子，又称为章鱼烧，很快，章鱼烧从大阪被推广到日本全国。

培训项目：鸡蛋仔冰激凌培训、馄饨技术培训、德园包子技术培训、黑色经典臭豆腐培训、罗家经典臭豆腐培训、餐饮培训、小吃培训、甜品奶茶培训

咨询热线：1.5.5.7.5.9.4.1.8.7.1(微信同号)

咨询QQ：2.6.8.1.9.5.1.2.6.3 赵老师

长沙蒸才食学网址：<http://www.zcsxpx.com>

公司地址：长沙市雨花区汽车南站过渡站旁（中意一路860号城南汽配大市场17栋2楼锅气食足餐厅旁）