

安阳永香九州培训韭菜鸡蛋包

产品名称	安阳永香九州培训韭菜鸡蛋包
公司名称	文峰区永香九州特色小吃培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	文峰区解放路100号北楼2楼
联系电话	15637227322

产品详情

韭菜鸡蛋包

韭菜鸡蛋包是以韭菜、鸡蛋为主要食材制作而成的一道面食，属于家常菜，口感鲜美。

韭菜鸡蛋包所需食材：

全麦面粉 300克、酵母 3克、韭菜500克、鸡蛋 3个

永香九州韭菜鸡蛋包调料：

色拉油 50克、精盐 3克 2克、味精 3克

韭菜鸡蛋包制作方法：

- 1、将全麦面粉、酵母搅拌均匀，加入温水和成软硬适度的面团，醒发。
- 2、将韭菜清洗干净，控干水分，切成末待用。
- 3、热锅放油，将鸡蛋磕入锅中，焯熟待用。
- 4、将韭菜、鸡蛋放入盆中，加入色拉油、五香粉、味精、精盐搅拌均匀即可。
- 5、将醒发好的面团，搓成长条，下剂子，擀皮。
- 6、开始包包子。
- 7、将包好的包子，放入锅中。

8、大火蒸8分钟即可。

地址：安阳市解放路东段人民公园向西100米路南（人民公园学区）

乘车路线：1、3、9、16、17、18、27、32、33路到人民公园西门下车向西100米路南

报名电话：15037279920 15637227322（同微信）

咨询电话：0372---5376552

15637227331

QQ号：921803061

网址：www.yyxxcw.com