

全意餐饮 专业蛋挞培训 江西蛋挞培训

产品名称	全意餐饮 专业蛋挞培训 江西蛋挞培训
公司名称	枣阳全意餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	枣阳市北城书院街7号
联系电话	15072278490

产品详情

制作蛋挞首先要学会蛋挞液的做法，一元蛋挞，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心蛋挞是其实就像是馅饼一样，只不过是西式的馅饼，那么我们吃了很多的中式馅饼不妨换一换西式的馅饼吃，在制作蛋挞的时候首先要学会蛋挞液的做法，因为这个蛋挞皮有现成的，是非常容易买到的。

食材准备

鸡蛋，淡奶油，牛奶，糖。

方法步骤

- 1、将蛋挞皮解冻，鸡蛋打散;
- 2、然后在蛋液中加入淡奶油，牛奶，糖搅匀即可得到蛋挞液。

小贴士

烤蛋挞的时候，如果不够焦黄，最后可以用230度烤5分钟。

椰香蛋挞液的做法

食材准备

半成品蛋挞皮，椰浆80ml，淡奶油110克，蛋黄2个，生粉4克，糖30克。

方法步骤

- 1、椰浆中加入白糖搅至融化，然后加入奶油，蛋黄拌匀;

2、接着加入生粉，将蛋挞液加水过滤即可得到蛋挞液。

葡式蛋挞，又称葡式奶油塔、焦糖玛琪朵蛋挞，港澳地区称葡挞，是一种小型的奶油酥皮馅饼，属于蛋挞的一种，焦黑的表面（是糖过度受热后的焦糖）为其特征。

枣阳怡莲一元蛋挞培训中心位于湖北省枣阳市书院东街11号，我们从2014年开始研发特色小吃，新推出的一元蛋挞项目一经面世便火爆全国，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心帮助大批小本创业者实现创业梦想，至今已累计培训全国几百名创业者和技术人员，在一元蛋挞技术，设备，原料，经营方面，我们有多年的经验和积累，为你提供技术和市场销售服务。

商品定位精准，走平民化道路的餐饮，做的是极富有特征的餐饮文明，投合当今商场的需求，合理的商品调配，让你的收入连绵不断，办理便利，品牌效劳宣扬，商品质量把关，让你轻松当老板，说再多不如眼见为实！

在一些西方国家，无论是人们的主食还是副食品，烘焙食品几乎已经成为食品的代名词。

改革开放以来，我国的烘焙业迎来了大发展的时期，特别是近几年，烘焙行业已普及城乡各地，江西蛋挞培训，其品种繁多，花色各异，蛋挞技术培训，产品质量也在不断提高，生产设备日益更新，蛋挞培训班，新的材料也层出不穷。

有统计显示，早在2003-2008年间，中国的烘焙食品行业产值年均复合增长率为29.3%，2008年时烘焙食品行业达到了778亿元的产业规模，而到目前为止，烘焙食品的产业规模已经突破千亿元。随着烘焙产品在中国市场的健康增长，专家预计，到2013年烘焙食品行业将达到1300亿元的产业规模。而西点、面包作为烘焙食品的主要类型，更呈现出高速发展的态势。

与此同时，高速发展的行业同时也带来了巨大的人才需求缺口。在大中城市，西点师受到了行业企业的追捧，十分走俏。企业想要招到具有良好基础的专业人才变得十分困难。即便是在招聘中对专业技能不做太高的要求，也同样招不到合适的人才。为了解决企业的“人才荒”，不少企业尝试邀请专业的西点师入企带薪培训，但这样的方式也远远不能满足企业的用人需求，且抬高了用人成本，而所取得的成效却微乎其微。业内人士认为，要真正解决企业的人才需求，应该更多地依靠专业的职业培训机构的力量。

全意餐饮(图)-专业蛋挞培训-江西蛋挞培训由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。枣阳全意餐饮管理有限公司（www.zyyydt.com）为客户提供“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”等业务，公司拥有“一元蛋挞”等品牌。专注于蛋制品等行业，在湖北襄樊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：谢师傅。