

# 醴陵蛋挞加盟 全意餐饮 蛋挞加盟费用

产品名称	醴陵蛋挞加盟 全意餐饮 蛋挞加盟费用
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

花式蛋挞以多变的口味迎合不同的消费需求，除了我们还有谁能做到？纯欧式的口感，蛋挞加盟费用，即使在星级酒店也不逊色，在街头售卖自然大放异彩。多种经营盈利集合了时下火畅销的蛋挞、泡芙、甜品、软饮四大主力系列产品，是你多方盈利的基础保障，除此之外，更有其他衍生产品，男女老少都喜欢，生意火爆做不完。低脂低糖健康瘦身所有产品均采用优质天然原料，醴陵蛋挞加盟，绿色健康，低脂低糖，怎么吃都不胖，心中没有忧虑，钱包没有压力，身体没有顾忌，消费怎会有节制？

一元蛋挞也叫酥皮蛋挞制作很简单，一元蛋挞，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心分享蛋挞制作步骤。

### 步骤1

200g低筋面粉，100g黄油，50g细砂糖放入碗1中。1个鸡蛋打散也放入碗2中准备好。然后用手将碗1中的面粉，黄油，细砂糖充分揉合，蛋挞加盟哪家好，倒入鸡蛋液，继续揉，使鸡蛋液和面团充分融合。

### 步骤2

蛋液揉合后大概是这样~ 然后准备一张保鲜膜平铺在桌面上，均匀撒上少许低筋面粉，再将面团揉成一个球形，放在准备好的保鲜膜上。

然后就是揉面团那样揉，使少许面粉也和面团揉合，当所有面粉都揉合进面团后，用保鲜膜包上面团

### 步骤3

包好后放入冰箱，冷藏1小时

### 步骤4

在等待蛋挞皮冷藏的过程中，我们可以先准备蛋液.....(原谅这张照片照得这么模糊，本来没有想过要放

到网上的)准备好一个量杯,分别加入100ml水和100ml牛奶,再加入80g细砂糖(决定蛋挞液的甜度,可以根据自己口味适当减10-20g)和3个鸡蛋,用打蛋器搅匀。然后将蛋液过筛。这样蛋液就准备好啦,是不是很简单\*^\_^\*

#### 步骤5

将搅好的蛋挞液过筛,过筛后的蛋挞液就可以直接用啦,是不是挺简单的呢\*^\_^\*

面粉过筛撒入用“z”字手法搅拌均匀,葡式蛋挞加盟,这步我从来不过筛,因为第Y一我这个很少有颗粒,第二我觉得没必要,毕竟最后就都烤熟了基本没有不好吃的颗粒感,第三再过筛的话太麻烦了,还得多洗一道工具!

就是画“z”字

蛋挞液倒7至8分满

草莓切块放进去烤箱一定要预热,上下火200烤20分钟,因为我的电子烤箱温度高!其实每个人也要根据自己烤箱的脾气适度调整,毕竟每个人性格也都不一样不是!??(忽略我烤箱该擦了,有点花!哈哈哈!)鼓起来的时候太诱人啦!太好吃了,停不下来!哈哈哈!

#### 小贴士

蛋挞皮买现成的就可以了,毕竟开酥实在太麻烦了,但是如果特别精通开酥的朋友也可以自己做蛋挞皮!

醴陵蛋挞加盟-全意餐饮-蛋挞加盟费用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)在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情,全意餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场,衷心希望能与社会各界合作,共创成功,共创辉煌。相关业务欢迎垂询,联系人:谢师傅。