

一元蛋挞加盟 鹰潭蛋挞加盟 全意餐饮

产品名称	一元蛋挞加盟 鹰潭蛋挞加盟 全意餐饮
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

1、把挞皮原料(除马琪琳)混合和面至光滑保鲜膜包好醒面40分钟。

这期间把马琪琳赶薄待用

2、将面赶薄至马琪琳三倍大小，将马琪琳放到面片上

3、然后叠成赶薄再叠被子状。保鲜膜包好放入冰箱醒面30分钟。

4、取出面再反复叠被子3次，赶薄卷成擀面棍状，切小圆状压平放入蛋挞模具中。待用。。。

挞水制作

1、将挞水原料放一起打匀过筛即可2、将挞水放入挞窝6—7成满。

放入预热160度烤箱下火中层25分钟 之后180度上火10分钟即可。

1.将白糖和牛奶一起搅拌均匀。

2.把鸡蛋打散，鹰潭蛋挞加盟，倒入牛奶中搅拌均匀，然后过筛将挞液中的气泡杂质筛干净即可。

3.最后将挞液倒入蛋挞皮中，七分满即可。再把蛋挞放入烤箱，220度快热档20分钟。等蛋挞烤好就可以吃了

点心在烤制的时候，要达到表面的焦化(褐变)速度与中心的熟制速度相平衡。比如说在25L的烤箱环境中，不管定的烤箱温度是150度还是180度，点心中心要烤熟就需要40-45分钟左右，但如果是在150度的时候，蛋挞加盟多少钱，烤45分钟表面颜色正好。可在180度时，烤30分钟表面就黑了，中心实际还没有熟。

蛋挞熟没熟这个不能判断，生也是中间才容易生的，可以找个牙签扎一下蛋挞的中间，如果没有面糊粘挂现象就证明是熟了。也有可能是底火太低了，所以导致下边不脆，葡式蛋挞加盟，你把烤盘往下放，然后温度低一些，先把底下烤好，一元蛋挞加盟，上面上色很容易的。

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！

一元蛋挞加盟-鹰潭蛋挞加盟-全意餐饮(查看)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）是一家从事“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“一元蛋挞”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使全意餐饮在蛋制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！