

宣城蛋挞加盟 全意餐饮 蛋挞加盟培训

产品名称	宣城蛋挞加盟 全意餐饮 蛋挞加盟培训
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

从饼店买回来带锡纸托的蛋挞，加热的时候能带着锡纸托放入微波炉吗?不建议把锡纸带进去微波炉加热，加热蛋挞的时候要把锡纸拿开。如果微波炉是多功能的，一般用“烧烤”或者“烘烤”类别热个10秒上下就可以。如果是普通单一功能的微波炉，热一分钟左右。从饼店买回来带锡纸托的蛋挞，加热的时候能带着锡纸托放入微波炉吗?不建议把锡纸带进去微波炉加热，加热蛋挞的时候要把锡纸拿开。如果微波炉是多功能的，一般用“烧烤”或者“烘烤”类别热个10秒上下就可以。如果是普通单一功能的微波炉，热一分钟左右。

我们平时吃的蛋挞一般都是用烤箱烤出来的，颜色金黄，表皮酥脆可口，蛋液香软浓厚。那么，烤箱烤蛋挞的要多长时间?要多少度?

这主要看是小烤箱还是大烤箱，如果是小烤箱的话，考虑到温度不是很均匀，正宗蛋挞加盟，可以设定180度，上下火模式，时间在15分钟至20分钟，宣城蛋挞加盟，还有一条很重要的因素要考虑到，就是蛋挞皮之间尽量有缝隙，以利于进空气。如果是大烤箱的话，设定在190度，上下加风扇对流模式，15分钟左右即可

基本材料：

蛋挞皮外面可以买的（9个）、低筋面粉6g、淡奶油85g、牛奶70g、蛋黄2个、糖25g

1、将淡奶油、牛奶、糖搅拌均匀，蛋挞加盟培训，加热至糖完全融化，放凉后加入蛋黄。

- 2、加入低筋粉，搅拌均匀。（蛋挞水完成）
- 3、把弄好的蛋挞水倒入蛋挞皮内至七分满。
- 4、装入烤盘，放入约热好的烤箱中。烤箱210°，烤25分钟。

- 1、鸡蛋液的份量是8个蛋挞皮，多做可将份量加大就行；
- 2、蛋液一定要过筛两遍，这样烤出来的蛋挞才嫩滑。

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，一元蛋挞加盟，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，为你提供专业的技术和市场销售服务。

枣阳怡莲一元蛋挞是国内专业，专心做一元蛋挞培训的本土品牌，未来我们将不断开发特色小吃项目，全心全意为创业者服务，创造社会价值，用我们的专业技术为你在创业路上解决任何问题，为你创业路上保驾护航，我们一直在努力！！

牛油果蛋挞的做法步骤

- 1准备的原料。
- 2蛋黄打散。
- 3加入牛奶，淡奶油，炼乳。
- 4搅打均匀。
- 5低筋粉过筛加入蛋黄液里拌匀待用。
- 6牛油果去皮，去核切小丁。
- 7先在蛋挞皮里加上少许的牛油果。
- 8再将做好的蛋挞液过筛加入。
- 9180度预热，中成，上下火20分钟。10再在表面加点牛油果肉就可以。

小窍门

- 1.蛋挞液做好后要过筛，这样做好的成品口感比较细腻。
- 2.蛋挞液不要加太多，七八分满就可以，烤的过程中还会涨发一些。

小窍门

- 1.蛋挞液做好后要过筛，这样做好的成品口感比较细腻。
- 2.蛋挞液不要加太多，七八分满就可以，烤的过程中还会涨发一些。

宣城蛋挞加盟-全意餐饮-蛋挞加盟培训由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”就选枣阳全意餐饮管理有限公司(www.zyyydt.com)，公司位于：枣阳市北城书院街7号，多年来，全意餐饮坚持为客户提供好的服务，联系人：谢师傅。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。全意餐饮期待成为您的长期合作伙伴！