

全意餐饮 葡式蛋挞加盟 自贡蛋挞加盟

产品名称	全意餐饮 葡式蛋挞加盟 自贡蛋挞加盟
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

我做的这个皮不像是另外一个蛋挞，葡式蛋挞那样的酥脆，所以就不要所以就没有那么的困难，就比较简单。而且吃上去会像是吃饼干那样好吃那样的酥脆。之后再用手边推边压，把他们再收到混合均匀一定要柔和均匀才可以，揉到什么地步呢?就是一直柔揉到光滑的面团才能停下来一定要光滑哦，之后揉好了之后就用保鲜膜把它仔细的给包起来，包起来了之后就可以放进冰箱里面，记得要放进冷藏的里面。

放进去了之后就等一个小时就可以了，这就是我们所做的蛋挞皮做蛋挞皮了之后，我们理所应当的就应该开始做蛋挞的液了。我们需要准备的一些食材，如下，上水准备20克左右之后还需要蛋黄蛋挞的线主要就是蛋黄所以蛋黄需要100克左右之后再需要100克的白砂糖就可以鸡蛋100克大概是几个呢?我算了一下，我一共用了7个。之后还需要一个黑白的淡奶。接下来让我来跟大家说一下，怎么制作蛋挞的内心首先我们把刚刚说好的水给烧开烧开了?之后把糖全部放进去，葡式蛋挞加盟，跟水进行融合，让他们充分的融化，大家看到这个糖量肯定被吓到了，但是正好是可以体现糖味的，所以毕竟是甜点，大家就要放心的放糖，不要太多，我说的糖只是一个量大家也可以按照自己的口味来随意增减之后呢?我们就把做好的糖水放在一边进行冷却。之后在冷却的时候，我们就把刚刚准备的七个蛋黄给打伞进行备用，一会可以会用到等等水等糖水冷却了之后，再把刚刚打散的蛋液慢慢慢慢的给加入糖水之中，慢慢地将它们混合均匀混合均匀了之后就需要过滤，因为不想让蛋挞里面有颗粒，但是这并不是必须的，还是按照你个人口味之后呢?我们就拿出刚刚准备好的面团。

然后按照你的模具大小进行切块，并且按照你的模具里面一定要把它们按起来哦，因为是什么样的形状就会出现什么样的病?被，一定要均匀的贴在上面，之后把刚刚准备的蛋黄液搅一搅，然后全部倒了京你的模具里。

最后烤15到20分钟就可以了，在烤的过程中一定要加1个烤盘，在上面防止上色过度好了，蛋挞加盟哪家好，直接拿出来就可以吃了，不知道大家是否喜欢这次的蛋挞，如果喜欢的话，手工蛋挞加盟，可以自己尝试着在家做做。

葡式蛋挞的简单做法1.将鲜奶油、牛奶和炼乳，砂糖放在小锅里，用小火加热，边加热边搅拌，至砂糖融化时离火，放凉后加入蛋黄搅拌均匀2.把面粉过筛，加入蛋黄液搅拌均匀3.将蛋挞倒入蛋挞皮中，注意

倒至7分满即可4.将烘烤篮放入Airfryer，温度调至160度，预热5分钟5.将蛋挞放入烘烤篮，时间设置15分钟烤至外表金黄即可

面粉的选择

(1) 看包装上是否标明厂名、厂址、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号等内容，自贡蛋挞加盟，尽量选用标明不加增白剂的面粉。看包装封口线是否有拆开重复使用的迹象，若有则为假劣产品；看面粉颜色，面粉的自然色泽为乳白色或略带微黄色，若颜色纯白或灰白、发暗，则为过量使用增白剂所致。应选择色泽为乳白或淡黄色，色泽正常的面粉。

(2) 闻面粉是否具有麦香味。若有异味、霉味或是酸败味，则为增白剂添加过量，或面粉超过保质期，或遭到外部环境污染，已发霉、酸败变质。

(3) 捏水分。凡符合国家标准的面粉，手感细腻，粉粒均匀；劣质面粉则手感粗糙。若感觉特别光滑，也属有问题的劣质面粉。用手抓一把面粉使劲一捏，松开手后，面粉随之散开的，这是含水分标准正常的好面粉；如果面粉抱团不散开，说明水分超标。水分超标的面粉很容易在储存过程中霉变和酸败，影响面粉的品质。

(4) 手捏一点干面粉放在嘴里，如果有牙碜现象，说明面粉含沙量高；如果味道发酸，判断面粉酸度高。

全意餐饮(图)-葡式蛋挞加盟-自贡蛋挞加盟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)实力雄厚，信誉可靠，在湖北襄樊的蛋制品等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领全意餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！