

# 手抓饼 手抓饼的制作 冬至速冻

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 手抓饼 手抓饼的制作 冬至速冻         |
| 公司名称 | 泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司        |
| 价格   | 面议                      |
| 规格参数 |                         |
| 公司地址 | 山东省泰安市泰山区南河西村           |
| 联系电话 | 13153889089 13153889089 |

## 产品详情

### 5款受欢迎的手抓饼做法

#### 1.芝士火腿手抓饼

<主料>

手抓饼1张

<辅料>

芝士片1片 火腿肠1片 生菜一片

<步骤>

- 1、火腿对半切；
- 2、手抓饼直接放入平底锅，无需放油；
- 3、手抓饼翻面，火腿肠煎；
- 4、出锅，手抓饼上放生菜、火腿、芝士，一层一层，放好卷起。

#### 2.培根手抓饼

<主料>

手抓饼生胚1张

<辅料>

西生菜适量 鸡蛋1个 培根适量

<步骤>

- 1、将不粘锅预热，放入饼胚；
- 2、在一面打上一个鸡蛋；
- 3、将鸡蛋打散铺在饼上；
- 4、一面煎好后翻面煎有鸡蛋的那一层；
- 5、把之前炒过的培根铺在饼上；
- 6、加些西生菜；
- 7、卷上即食。

### 3.火腿芝士手抓饼

<主料>

手抓饼1张

<辅料>

芝士片1片 火腿1片 洋葱适量

<步骤>

- 1、我买的手抓饼是这样的，一袋5个；
- 2、手抓饼不用解冻，直接放入平底锅小火煎；
- 3、煎至两面金黄饼蓬松即可；
- 4、洋葱、火腿、芝士准备好；
- 5、烙好饼后，把火腿片也煎一下；
- 6、手抓饼对半切开，在其中一半先铺上芝士片；
- 7、然后放上煎好的火腿片；
- 8、最后放上洋葱片，将另一片手抓饼盖上即可。

### 4.煎蛋火腿肠手抓饼

<主料>

手抓饼90g

<辅料>

鸡蛋1个火腿肠1根

<步骤>

- 1、手抓饼放进锅里；
- 2、煎成两面金黄；
- 3、放入盘中；
- 4、鸡蛋煎熟；
- 5、火腿肠煎熟；
- 6、把煎好的鸡蛋和火腿肠码在手抓饼上；
- 7、卷起来；
- 8、切开，手抓饼的皮，可以食用啦。

5.蛋包手抓饼

<主料>

手抓饼1张

<辅料>

鸡蛋1个 肉松适量 火腿肠1根 海鲜酱适量

<步骤>

- 1、准备食材；
- 2、放入手抓饼皮，小火煎；
- 3、等饼皮鼓起时翻面；
- 4、打入鸡蛋，把蛋黄绞碎；
- 5、翻面，使蛋液在底部；
- 6、放上火腿肠、肉松；
- 7、挤上海鲜酱；
- 8、底部蛋液凝固时包起来就行。

手抓饼是从葱抓饼演变而来，起源于中国台湾地区。2004年在台湾夜市被发现并于2005年正式从台湾引进至内地。新鲜出炉后的手抓饼，千层百叠，层如薄纸，用手抓之，面丝干连，速冻手抓饼，其外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，一股葱油与面筋的香味扑鼻而来，让每位食客来不及等待，抓起就吃。手抓饼至今一直风靡全国，可搭配鸡蛋、猪肉叉烧、牛肉饼、粮心香肠、藤椒鸡排、培根、方火腿、鸡柳、蔬菜等辅料，也可搭配酱爆汁、孜然香辣酱、番茄沙司、麻辣汁、甜辣酱、甜味沙拉酱、黑椒酱、排骨酱等酱料，香酥可口，老少皆宜。

## 手抓饼开店经营搭配鸡蛋仔有赚头

经营手抓饼店虽然不需要太大的门面，手抓饼，但确实成本不低，因此适当添加一点小吃可以多少填补一些利润，其中比较合适的就是鸡蛋仔，简单又有赚头。

### 手抓饼开店为什么选择搭配鸡蛋仔

1手抓饼店面一般不大，而鸡蛋仔原料单一设备简单，不需要占用太多的空间，并且所用原料都能保存很长时间，不用担心原料积压

2鸡蛋仔操作简单，只需在不忙的时候调好蛋液，放入磨具烤熟即可，一个人就能顾得过来

3鸡蛋仔味道香甜，和手抓饼搭配相得益彰，不会串味

### 一份鸡蛋仔能赚多少钱

鸡蛋仔的主要原料为鸡蛋、面粉、牛奶等，一份鸡蛋仔的成本约为1-2元，而一份鸡蛋仔的售价却能达到5-10元，其中利润还很很丰厚的。

### 手抓饼开店卖鸡蛋仔好卖

手抓饼的顾客人群主要为学生和上班族还有年轻女性，而鸡蛋仔外酥里嫩，奶味十足，正是这类人喜欢的口味，且营养丰富，当早餐当小吃均可，只要位置不太偏，一天卖上80份并不难。

开手抓饼店只卖手抓饼，显然有些太单调，手抓饼的制作，适当搭配其他小吃更容易经营，鸡蛋仔不说是最有赚头的，但绝对是合适的。

手抓饼-手抓饼的制作-冬至速冻(优质商家)由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。手抓饼-手抓饼的制作-冬至速冻(优质商家)是泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司(www.dzsdsp.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：施经理。