

山东蛋挞加盟 全意餐饮 蛋挞加盟费用

产品名称	山东蛋挞加盟 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

目前的西点市场来说，西点师人才缺口太大，供不应求，所以学习西点烘焙还是很不错的。学成之后创业容易，而且薪资很可观，不仅如此，西点师的工作环境也是很高雅的。

西点烘焙行业相比普通行业有以下优势：

- 1.工作环境优越。一般都是在大型连锁店或者星级酒店。
- 2.福利待遇好。相比普通行业，工作年限越长待遇越高，当然这个也跟个人技术成正比。
- 3.个人发展机遇好。一般在这个行业有成熟的技术水平，后期都会开设自己的工作室。

综上所述，西点烘焙是一个朝阳行业。

制作蛋挞首先要学会蛋挞液的做法，一元蛋挞，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心蛋挞是其实就像是馅饼一样，只不过是西式的馅饼，那么我们吃了很多的中式馅饼不妨换一换西式的馅饼吃，在制作蛋挞的时候首先要学会蛋挞液的做法，因为这个蛋挞皮有现成的，是很容易买到的。

食材准备

鸡蛋，淡奶油，蛋挞加盟费用，牛奶，糖。

方法步骤

- 1、将蛋挞皮解冻，鸡蛋打散;
- 2、然后在蛋液中加入淡奶油，牛奶，糖搅匀即可得到蛋挞液。

小贴士

烤蛋挞的时候，如果不够焦黄，最后可以用230度烤5分钟。

椰香蛋挞液的做法

食材准备

半成品蛋挞皮，椰浆80ml，淡奶油110克，蛋黄2个，生粉4克，一元蛋挞加盟，糖30克。

方法步骤

- 1、椰浆中加入白糖搅至融化，然后加入奶油，蛋黄拌匀;
- 2、接着加入生粉，将蛋挞液加水过滤即可得到蛋挞液。

【步骤】

- 1、将牛奶和绵糖粉依次放入容器中，加入两个鸡蛋，再手动用打蛋器搅拌均匀;

Tips：每次加入新的辅料之后，先搅拌均匀再加入下一项辅料，搅拌的力度不要太重，否则容易打出气泡，影响蛋挞最终的形态。

- 2、加入淡奶油，再次搅拌;

- 3、将蛋挞液过筛，蛋挞加盟店，倒入量杯中;

Tips：蛋挞液的过筛是一个非常重要的步骤，可以过滤挞水多出来的颗粒和泡沫，最终获得完美顺滑的蛋挞液，山东蛋挞加盟，用这种蛋挞液做出来的蛋挞内馅咬起来才会口感顺滑。

- 4、把蛋挞液倒入蛋挞皮里，九分满即可;

- 5、放入预热200 的烤箱中，烘烤25分钟，出炉即可食用。

山东蛋挞加盟-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）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！