

手抓饼 冬至速冻 手抓饼学徒

产品名称	手抓饼 冬至速冻 手抓饼学徒
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

手抓饼版的榴莲酥的做法

- 1.榴莲剥壳取出果肉
- 2.手抓饼提前解冻10分钟
- 3.取出核，手抓饼，用勺子压成泥状
- 4.鸡蛋蛋清和蛋黄分开，蛋黄打散备用
- 5.手抓饼用刀切成四份
- 6.在其中一份皮子上放入适量的榴莲
- 7.折起包好
- 8.用叉子在边缘轻轻的按压紧
- 9.刷上一层薄薄的蛋黄液
- 10.放入提前预热好的烤箱中层，上下火200度，大约烤15分钟
- 11.拿出来即可

手抓饼开店一个人即可经营

想要开店，找不到合伙人，又担心资金和经验不足，那么可以尝试手抓饼开店，投资小，求购手抓饼，操作简单，只需一个人便能轻松经营，多种口味保证产品多样化。

手抓饼开店投入小

经营手抓饼，无需太多复杂的设备，只需一台扒炉、一个冰柜和一些常用工具，3-4个平方便可经营，当然资金充足盘下一个更大店面也可，批发速冻手抓饼皮100片一箱只需100-120元，-18°可保存一年，无需担心原料积压。

手抓饼开店一个人便可操作

手抓饼开店是特别适合一个人经营的项目，操作简单，无需进行太久的技术培训，速冻手抓饼皮随取随用，5分钟便能做好一个手抓饼，操作熟练之后同时制作2-3个手抓饼完全没问题，不用担心一个人忙不过来。

手抓饼开店多种口味可经营

速冻手抓饼皮本身有紫薯、葱香、原味等多种口味，手抓饼酱料更是多种多样，加上不同的配菜选择，手抓饼学徒，能搭配出丰富的口味，完全不用担心产品单调，如果地方足够甚至可以附带饮料和鸡蛋仔的销售。

手抓饼卷简易做法介绍

1打开电扒炉，开到zuigao档预热5分钟

2电扒炉调至160-180°，撕开速冻手抓饼保护膜放上电扒炉

3煎制一面开始变脆后翻面，直至两面金黄，手抓饼油苏，可同时煎制培根火腿肠等配菜

4配菜放到手抓饼上，挤上酱料，从两边向中间折好即可

现在越来越多的人开始注重饮食卫生，开店可以提高顾客的信耐度和回头率，如果再有一个正确的经营策略，一个人开店也能有不错的利润。

用料：小香肠、油、饼皮、鸡蛋、黑胡椒酱、生菜，沙拉酱，锅中放置少量的油。

1 小香肠在一头切出十字花。

2 将小香肠放在油中煎炸，炸至金黄。

3 将小香肠捞出，放入饼皮，小火慢煎。

4 鸡蛋放入锅中，煎熟，记得将饼皮覆盖在鸡蛋上让鸡蛋与饼皮连在一起。

5 将煎好的饼捞出，再把小香肠放入饼中。

6 涂上黑胡椒酱，或者沙拉酱可以根据自己的口味添加哦！

7 在将准备好的青菜叶放在饼皮上。

8 卷好，可以开始享用了。

手抓饼-冬至速冻-手抓饼学徒由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）是山东泰安,速冻面点的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在冬至速冻领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创冬至速冻更加美好的未来。