

蛋挞品牌加盟 巫山蛋挞加盟 全意餐饮

产品名称	蛋挞品牌加盟 巫山蛋挞加盟 全意餐饮
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

蛋挞加盟蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，传入中国后迅速得到中国人民的喜爱，逐渐成为早餐和下午茶不可或缺的一种甜点，无论老小都喜爱这种营养丰富的甜点。喜爱蛋挞的越来越多，但根据我国某家机构调查数据显示，我国平均15万人才有一家烘焙店，以蛋挞，蛋糕为主的烘焙店就更少了，需求多但蛋挞加盟店却很少，所以这是个非常大的商机，开家蛋挞加盟店商机无限，蛋挞加盟店不需要店面有多大，巫山蛋挞加盟，而且投资成本相较其它餐饮项目更低，开家蛋挞加盟店是个好的投资选择。

中西结合超美味-----鲜虾蛋挞不要太美味哦，纯属自己想象出来的，没想到味道还真不错，得到家人大赞，可惜今天拍图片时一直找不到感觉，光线也不给力，不过好在味道好棒，算是弥补了这一缺陷。有点中西结合的感觉，咸的蛋挞还真没吃过，蛋挞品牌加盟，经过这次尝试，蛋挞又有了新的吃法，虾肉、猪肉和鸡蛋，蛋挞培训中心三种鲜味融合在一起，陕西蛋挞培训中心再加上蛋挞皮的酥脆，不要太美味哦，还不快来试试。

1准备好肉馅，加入自己喜欢的调味，再加入1个鸡蛋，拌匀。

2再加入大葱和姜末，搅匀。

3拌好的肉馅。

4大虾洗净。

5去掉虾头、虾壳和虾线，尾部虾壳保留，放一些盐和胡椒粉，一元蛋挞加盟，腌10分钟。

6准备好鸡蛋。

7加入一些清水，打散，过滤。

8大虾尾部朝上放入蛋挞皮中。

9再填入一些肉馅。

10最后淋上蛋液入烤箱烘焙。

原料：蛋挞皮 大虾 肉馅 鸡蛋

调味：芝麻油 生抽 蒸鱼豉油 胡椒粉 料酒 大葱 姜末 鸡蛋

烘焙：烤箱中下层，芝士蛋挞加盟，170度，35分钟(根据自己的烤箱调节)

小贴士：

- 1、平时烤蛋挞一般是放在烤箱中层，但这次做的虾尾是立起来的，担心被烤坏，我放在烤箱中下层。
- 2、蛋液最后用不了多少，1个鸡蛋就够了。

烘焙行业的发展趋势为面包品种将呈现多样性，提供新鲜的、快速的、高纤维、低脂肪的焙烤食品谷物营养杂粮面粉商机无限。发达国家基础原辅材料、食品添加剂、加工设备、包装材料、包装机械已形成高度规格化、系列化、专业化；检测手段先进，质量监控体系齐全，大多数企业通过了ISO9000质量认证体系，是焙烤食品行业的产品质量有了很大的保证。

面包工业中，面团搅拌工序将采用两次搅拌技术，过夜面团技术，低温过夜面团技术；发酵工序将采用低温过夜面团发酵技术，低温过夜液体发酵技术，二次发酵工业将是主要发展方向，老面团也将得到适度发展；冷冻面团技术，煤气炉烘烤技术将得到广泛应用。传统天然发酵面包将长胜不衰。饼干工业中，面团半发酵技术及发酵冰盖、营养保健饼干，采用升温快捷、高热值的液Y化石Y油气烤炉将是主要发展方向。手工精致饼干也将成为一道风景线。

蛋挞品牌加盟-巫山蛋挞加盟-

全意餐饮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）是湖北襄樊,蛋制品的翘楚，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。在全意餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创全意餐饮更加美好的未来。