

蛋挞培训技术 沅江蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	蛋挞培训技术 沅江蛋挞培训 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

- 1、中国的烘焙食品从一、二线城市居民逐渐向三、四线城市以及农村市场渗透，受西方文化影响，面包、饼干等烘焙食品逐渐成为我国居民的早餐主食。而从年龄层来看，烘焙食品的消费群体逐渐扩大，从小孩到老年人都有覆盖。
- 2、随着人们生活水平的提高，蛋挞培训，人们对自身生命健康的日趋关注和食品销售与消费的国际化，烘焙食品行业也将以安全卫生作为首要发展目标。
- 3、生产营养成份丰富和各营养成份的比例关系符合人体需要模式的营养平衡食品是食品企业的根本目的，是烘焙食品开发的根本趋势。
- 4、功能食品配料为食品工业发展的一个趋势，也是功能性烘焙食品配料的一个发展趋势。在功能性烘焙食品配料方面有膳食纤维、低聚糖、糖醇、大豆蛋白、功能性脂类、维生素和矿物元素等。

一元蛋挞也叫酥皮蛋挞制作很简单，一元蛋挞，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心分享蛋挞制作步骤。

步骤1

200g低筋面粉，100g黄油，蛋挞培训技术，50g细砂糖放入碗1中。1个鸡蛋打散也放入碗2中准备好。然后用手将碗1中的面粉，黄油，细砂糖充分揉合，倒入鸡蛋液，继续揉，使鸡蛋液和面团充分融合。

步骤2

蛋液揉合后大概是这样~ 然后准备一张保鲜膜平铺在桌面上，均匀撒上少许低筋面粉，沅江蛋挞培训，再将面团揉成一个球形，放在准备好的保鲜膜上。

然后就是揉面团那样揉，使少许面粉也和面团揉合，当所有面粉都揉合进面团后，用保鲜膜包上面团

步骤3

包好后放入冰箱，冷藏1小时

步骤4

在等待蛋挞皮冷藏的过程中，我们可以先准备蛋液.....(原谅这张照片照得这么模糊，本来没有想过要放到网上的)准备好一个量杯，分别加入100ml水和100ml牛奶，再加入80g细砂糖(决定蛋挞液的甜度，可以根据自己口味适当减10-20g)和3个鸡蛋，用打蛋器搅匀。然后将蛋液过筛。这样蛋液就准备好啦，是不是很简单*^_^*

步骤5

将搅好的蛋挞液过筛，过筛后的蛋挞液就可以直接用啦，是不是挺简单的呢*^_^*

正宗蛋挞技术培训

蛋挞（Egg Tart），台湾称为蛋塔，挞为英文“tart”之音译，意指馅料外露的馅饼（相对表面被饼皮覆盖馅料密封之批派馅饼pie）。做法是把饼皮放进小圆盆状的饼模中，倒入由砂糖及鸡蛋混合而成之蛋浆，然后放入烤炉；烤出的蛋挞外层为松脆之挞皮，内层则为香甜的黄色凝固蛋浆。红星鹏飞蛋挞精致圆润的挞皮、金黄的蛋液，还有焦糖比例，都经过专业厨师的道道把关，才臻于普通蛋挞难以达到的地步。本中心制作的蛋挞的底座就像刚出炉的牛角面包，葡式蛋挞培训，口感松软香酥，内馅丰厚，奶味蛋香也很浓郁，虽然味道一层又一层，却甜而不腻。

蛋挞培训内容：

蛋挞培训:鸡蛋蛋挞，草莓蛋挞，原味蛋挞，酥皮蛋挞等

1 蛋挞泡芙材料的选择；

2 蛋挞挞液调配；

3 蛋挞泡芙烘焙技术；

4 蛋挞泡芙烤箱的认识和使用；

5 葡式蛋挞泡芙制作技巧；

6 红豆蛋挞制作技巧、草莓蛋挞制作技巧、葡萄等各种蛋挞制作技巧。

蛋挞培训技术-沅江蛋挞培训-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）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！