

全意餐饮 葡式蛋挞培训 保定蛋挞培训

产品名称	全意餐饮 葡式蛋挞培训 保定蛋挞培训
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

【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，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，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。

高中低筋粉的分类用途？

高筋粉：水份14%，保定蛋挞培训，粗蛋白质11.5%以上，蛋白质含量平均在 13.5%，而通常蛋白质含量在11.5%以上者就可以称为高筋面粉。蛋白质含量高，蛋挞培训费用，麸质也较多，因此筋性亦强，多用来做面包、面条等。

中筋粉：水份13.8%，粗蛋白质8.5%以上，通常用来做中式点心、西式点心等。

低筋粉：水份13.8%，粗蛋白质8.5%以下，通常用来做蛋糕、饼干等。

低筋面粉和普通面粉的区别？

1、蛋白质含量不同

低粉既低筋面粉小麦面粉蛋白质含量在7~9%之间，葡式蛋挞培训，为制作蛋糕的主要原料之一。

普通的面粉，蛋挞培训班，plainflour，蛋白质含量9.5-11.5，这是我们中国人的一种叫法，实际上就是以前的特一粉，现在行业里叫中筋粉。

2、用途不同

低筋面粉用来做蛋糕、饼干、小西饼点心、酥皮类点心等。

普通面粉用于做馒头、包子、饺子、烙饼、面条、麻花等大多数中式点心。

全意餐饮(图)-葡式蛋挞培训-保定蛋挞培训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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！