

# 黄骅蛋挞培训 全意餐饮 一元蛋挞培训

产品名称	黄骅蛋挞培训 全意餐饮 一元蛋挞培训
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

烤箱最好提前5-10分钟就开起来预热，如果是大烤箱的话就放在中层，30L以下的烤箱放在底层，具体根据自己烤箱的容量来确定。

这样烤制出来的蛋挞表皮酥脆，蛋挞培训费用，内馅柔软，表皮光亮，口感极佳。如果是第Y一次烘烤蛋挞，要在烤制的过程中注意观察蛋挞皮的颜色，微黄即可出炉了。如果想让蛋挞出现标志性的黑点，可以在此时再将蛋挞移到烤箱的最上层，继续烤制一分钟，这样烤出来的蛋挞就和从面包店里购买的差不多了。

蛋挞的延伸做法非常多，可以用牛奶代替淡奶油以减少蛋挞的油腻感，也可以用纯蛋黄代替全蛋提升蛋挞的柔滑度，这些做法都可以通过一次次的烹饪来慢慢探索噢~需要注意的是，蛋挞的脂肪含量非常高，减肥的小伙伴要注意控制摄入量噢~

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，为制作蛋糕的主要原料之一。

普通的面粉，plain flour，蛋白质含量9.5-11.5，这是我们中国人的一种叫法，葡式蛋挞培训，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。

## 课程简介

蛋挞是来源于欧美的西点美食，近几年在中国风靡一时，外层酥脆，黄骅蛋挞培训，内层细嫩，一元蛋挞培训，营养健康，富含各类对人体有益的元素。

## 培训内容

### 1：蛋挞皮

主要系统学习如何使用面粉、清水、鸡蛋、白糖、盐等食材制作蛋挞皮。

### 2：蛋挞液

主要系统学习如何使用清水、鸡蛋、牛奶、白糖、炼乳等食材制作蛋挞液。

### 3：烘烤

主要系统学习如何用烤箱烘烤蛋挞，这里重点学习掌握温度以及烘烤时间等知识。

黄骅蛋挞培训-全意餐饮-一元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](http://www.zyyydt.com)）在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，全意餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：谢师傅。