

蛋挞培训中心 舞钢蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	蛋挞培训中心 舞钢蛋挞培训 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

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，蛋挞培训公司，100g黄油，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，舞钢蛋挞培训，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，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*^_^*

现在市面上起酥油也就是黄油品牌很多，价格和质量参差不齐，还是那句话，一分钱一分货。

便宜的起酥油在里面添加了很多香料和添加剂，在性能操作上面也不稳定，比如漏油，油面分布不均匀，烤出来颜色不好看，起酥效果不好，卖相也不好看，更致命的是口感太差了，吃完以后嗓子不舒服，顾客吃两次基本上就不会再买了。

枣阳全意餐饮管理有限公司我们要想长久做生意，必须选用好的起酥油，我们必须用口味征服顾客才能长期赚钱，蛋挞培训中心，价钱高一点又有什么问题哪，只不过每个挞皮增加几分的成本而已，而我们收获的是消费者的信赖和支持。

蛋挞培训教您做皮脆馅嫩，香甜滑嫩的蛋挞、想学真技术，怡莲一元蛋挞培训，小本创业就找深圳名厨餐饮培训中心，名厨餐饮大师拥有多年专业的餐饮小吃技术培训经验，多年实际开店技术经验，多年来培训了上千学员，现已有多家加盟店成功经营的现实店，名厨为您开启人生新财富，由专业技术老师亲自授课，学会为止，可真正做到让您小投资大回报，终身受益，助您事业腾飞，不会受制于人，欢迎全国广大客户前来品尝比较，免费品尝，满意后再学习。

【加入蛋黄】准备蛋黄2个加入蛋挞液，充分搅拌，最后蛋挞液呈现浅黄色。

【倒入蛋挞液】将蛋挞液倒入蛋挞皮，大约7-8分满就可以了。

【进行烘烤】烤箱预热220度，然后放入蛋挞到烤箱的中层。温度还是设置为220度，烘烤时间可设置为20分钟。【观察蛋挞的烘烤情况】可以实时观察蛋挞的烘烤过程，等到蛋挞液完全起泡，每个蛋挞液的上面都有1-3个深黄色的黄斑时就表示烤好了。

【取出成品】打开烤箱取出成品，很快起泡的蛋挞液会收缩到普通大小。就可以享受美味了。

蛋挞培训中心-舞钢蛋挞培训-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）为客户提供“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”等业务，公司拥有“一元蛋挞”等品牌。专注于蛋制品等行业，在湖北襄樊有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：谢师傅。