

# 蛋挞培训费用 新余蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	蛋挞培训费用 新余蛋挞培训 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

制作蛋挞首先要学会蛋挞液的做法，一元蛋挞，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心蛋挞是其实就像是馅饼一样，只不过是西式的馅饼，那么我们吃了很多的中式馅饼不妨换一换西式的馅饼吃，在制作蛋挞的时候首先要学会蛋挞液的做法，因为这个蛋挞皮有现成的，是非常容易买到的。

### 食材准备

鸡蛋，淡奶油，蛋挞培训费用，牛奶，糖。

### 方法步骤

- 1、将蛋挞皮解冻，鸡蛋打散;
- 2、然后在蛋液中加入淡奶油，牛奶，糖搅匀即可得到蛋挞液。

### 小贴士

烤蛋挞的时候，如果不够焦黄，最后可以用230度烤5分钟。

### 椰香蛋挞液的做法

#### 食材准备

半成品蛋挞皮，椰浆80ml，淡奶油110克，蛋黄2个，生粉4克，糖30克。

#### 方法步骤

- 1、椰浆中加入白糖搅至融化，然后加入奶油，蛋黄拌匀;

2、接着加入生粉，将蛋挞液加水过滤即可得到蛋挞液。

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，新余蛋挞培训，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，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，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，葡式蛋挞培训，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\*^\_^\*

随着生活水平的发展，人们越来越会享受生活，各种各样的甜等特色小吃，开始受到人们的热烈欢迎，专业蛋挞培训，进而，选择投资经营特色糕点，葡式蛋挞培训，就成为了一个不错的投资项目！蛋挞就是以后总十分有名的特色糕点，在国际上享有声誉！就是靠这一美食而逐渐风靡全国的！现在，无论是大人还是小孩，都喜欢这一美味特色的小吃！由此看来，现在加盟蛋挞培训就是一个很棒的创业点子！做市场，拼的是实力，做产品，靠的是创意。蛋挞培训费用-新余蛋挞培训-全意餐饮(查看)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)是一家从事“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“一元蛋挞”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使全意餐饮在蛋制品中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！