

正规蛋挞培训 全意餐饮 芜湖蛋挞培训

产品名称	正规蛋挞培训 全意餐饮 芜湖蛋挞培训
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

制作蛋挞首先要学会蛋挞液的做法，一元蛋挞，芜湖蛋挞培训，襄阳蛋挞培训，葡式蛋挞培训，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，正规蛋挞培训，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，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。

枣阳怡莲一元蛋挞培训中心位于湖北省枣阳市书院东街11号，我们从2014年开始研发特色小吃，新推出的一元蛋挞项目一经面世便火爆全国，襄阳蛋挞培训，襄阳蛋挞培训中心帮助大批小本创业者实现创业梦想，至今已累计培训全国几百名创业者和技术人员，蛋挞培训加盟，在一元蛋挞技术，设备，原料，经营方面，我们有多年的经验和积累，为你提供技术和市场销售服务。

秉承“服务至上”宗旨，将不断完善质量管理体系，以名优产品为龙头，不断以可口称心的食品满足广大顾客需求，并计划在短期内覆盖全国各城市。并为您提供技术支援，物料支援，物料支援及营运策划等，让您用小小的投资，获取尽可能大的回报！

学会了蛋挞液，还是要用来做蛋挞的吧。

食材准备

淡奶油90克，牛奶70克，鸡蛋黄2个，细砂糖40克，低粉7.5克，炼乳适量。

方法步骤

- 1、将鸡蛋的蛋清和蛋黄分离;
- 2、奶锅中倒入淡奶油和牛奶，加热，然后加入砂糖搅匀;
- 3、白糖融化后加入过筛的低粉，加入少许炼乳，搅匀后关火;
- 4、多次的加入蛋黄，搅匀后过滤即可得到蛋挞液;
- 5、最后放入蛋挞模中烤熟即可。

小贴士

一定要过筛，这样出来的蛋挞液才会更加的细腻。

正规蛋挞培训-全意餐饮-芜湖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）是湖北襄樊，蛋制品的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在全意餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创全意餐饮更加美好的未来。