

全意餐饮 蛋挞培训加盟 襄阳蛋挞培训加盟

产品名称	全意餐饮 蛋挞培训加盟 襄阳蛋挞培训加盟
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

花式蛋挞以多变的口味迎合不同的消费需求，除了我们还有谁能做到？纯欧式的口感，即使在星级酒店也不逊色，在街头售卖自然大放异彩。多种经营盈利集合了时下火畅销的蛋挞、泡芙、甜品、软饮四大主力系列产品，是你多方盈利的基础保障，除此之外，蛋挞培训加盟多少钱，更有其他衍生产品，男女老少都喜欢，生意火爆做不完。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。低脂低糖健康瘦身所有产品均采用优质天然原料，绿色健康，低脂低糖，怎么吃都不胖，心中没有忧虑，钱包没有压力，襄阳蛋挞培训加盟，身体没有顾忌，消费怎会有节制？

甜品里我一直特爱吃蛋挞，吃不腻也吃不够但也据着，怕吃成某脸肥的胖子，蛋挞外皮酥脆，内心香滑细腻，奶香十足。多重的口感实在是欲罢不能，说实话我不是一细致的主儿，做法喜欢煎炒烹炸立竿见影的，对于烘焙也就是一门外汉，老觉得那得放下功夫和时间，慢慢的小心翼翼的拿着小器皿慢慢做，另外就是觉得我这肚量不得一口气来十个，我这更得跟气吹的似的胖的没边的了！

- 1.将炼乳、牛奶、白糖搅拌均匀，加热至白糖完全融化
- 2.倒入蛋黄，搅拌均匀
- 3.筛入低筋面粉
- 4.将面粉搅拌均匀
- 5.过筛后就是蛋挞水
- 6.将塔皮摆在烤盘内
- 7.倒入蛋挞水，8分满即可。我指Z定是倒少了抠门马桑了

8.装入烤盘，放入约热好的烤箱中层。210度，25分钟左右，烤至蛋挞表面出现焦点即可

家里就可以做的蛋挞制作方法，襄阳一元蛋挞只要几步就好，襄阳一元蛋挞制作居然这么简单！

今天想要教大家做一道特别不一样的菜，而且是在家中就可以制作的，而且非常好的，是一道老少皆宜的甜品，如果你喜欢蛋挞的话，那就跟我们继续看下去吧，让你体会不一样的感觉，不一样的生活，不一样的蛋挞~

首先当然最Z重要的就是蛋挞的疲劳蛋挞的皮，其实分很多种，一种是酥脆的，一种是软绵的，我今天教大家做的就是那种软绵绵的那种蛋挞的皮，首先，我来说一下我们需要的材料，需要，哪一份，五克，需要低筋面粉150克，还需要，各种各样的黄油白砂糖黄油的话拿出100克就可以了，白糖30克就可以了，还需要一些鸡蛋，鸡蛋的话就按着你看一下几个可以打到30克左右，然后就是一个比较小众的东西，叫做吉士粉，吉士粉需要多少呢？只需要几克？五克就够了。将鲜奶油、牛奶和炼乳，砂糖放在小锅里，用小火加热，边加热边搅拌，至砂糖融化时离火，放凉后加入蛋黄搅拌均匀2。

我们把黄油放到一个容器里面，然后把他给，蛋挞培训加盟，搅拌，搅拌成什么状态呢，就是把他给搅成很顺滑的状态，一元蛋挞培训加盟，我们就是要让它慢慢的化掉一截变得很顺滑，之后，搅的很顺滑了，之后，就要放入一些白砂糖，我们再把他跟白砂糖搅拌均匀，感觉，特别的舒服，这样的感觉特别喜欢，搅拌黄油。蛋挞原属西点，台湾称为蛋塔，挞为英文“tart”之音译，意指馅料外露的馅饼(相对表面被饼皮覆盖馅料密封之批[派]馅饼pie)。黄油它是可以单独吃的，大家如果好奇的话，吃一下也是没有关系的，最后搅拌好了之后我们再加入蛋液，把他们搅拌混合均匀，之后呢，我们再把我们刚刚说的那一份跟各种粉状的东西给放进去，如果你实在是买不到，我之前说的那个吉士粉的话，其实用奶粉代替也是可以的，那就不要放单份的奶粉了，就放双份的奶粉来代替这个吉士粉。之后呢，就继续混合就可以了我们还要加入低筋面粉，我们分量1.1点的往里面加入低筋面粉合不能一下子就把面粉给加完了，这样子的话，你是搅拌不开的，之后呢，就用一些刮板，还有刮G刀，你就开始搅拌它用翻拌的方式，这个嚼起来就会更加的方便，比用打蛋器方便。

全意餐饮(图)-蛋挞培训加盟-襄阳蛋挞培训加盟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)是从事“蛋挞制作,蛋挞培训,蛋挞加盟”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。全意餐饮凭借多年培训生涯,积累了丰富的烹饪和管理经验,以客为先,管理以人为本。欢迎来电咨询!联系人:谢师傅。