

邯郸蛋挞培训 正规蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	邯郸蛋挞培训 正规蛋挞培训 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。一元蛋挞可小吃车经营，这样成本更低，利润更大，也可开小店，房租低，装修费用低，无需雇佣人工，夫妻二人经营即可，日常开支不大，产品利润充足，只要选好地段，保证蛋挞的口感和卫生，有稳定的销量，那么赚钱就是必然的。

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，正规蛋挞培训，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。

烘焙行业的发展趋势为面包品种将呈现多样性，提供新鲜的、快速的、高纤维、低脂肪的焙烤食品谷物营养杂粮面粉商机无限。这期间把马琪琳赶薄待用2、将面赶薄至马琪琳三倍大小，将马琪琳放到面片上3、然后叠成赶薄再叠被子状。发达国家基础原辅材料、食品添加剂、加工设备、包装材料、包装机械已形成高度规格化、系列化、专业化；检测手段先进，质量监控体系齐全，大多数企业通过了ISO9000质量认证体系，是焙烤食品行业的产品质量有了很大的保证。

面包工业中，面团搅拌工序将采用两次搅拌技术，过夜面团技术，低温过夜面团技术；发酵工序将采用低温过夜面团发酵技术，低温过夜液体发酵技术，二次发酵工业将是主要发展方向，邯郸蛋挞培训，老面团也将得到适度发展；冷冻面团技术，煤气炉烘烤技术将得到广泛应用。2、混酥类糕点和酥性干点：宜采用蛋白质含量7—9%，湿面筋<。传统天然发酵面包将长胜不衰。饼干工业中，面团半发酵技术及发酵冰盖、营养保健饼干，采用升温快捷、高热值的液Y化石Y油气烤炉将是主要发展方向。手工精致饼干也将成为一道风景线。

烘焙人必知：水温和面团的关系

1、冷水面团

冷水面团是用冷水和面拌和，揉制而成的。据小编了解，一元蛋挞的蛋挞皮一般都是批量采购的成品，成本超低，蛋挞液自己制作，一个蛋挞的制作成本不过两毛五左右，如此看来，即使只卖一元，也还是相当赚钱的。因为冷水面团使用的是冷水，所以不能引起蛋白质的热性变，一元蛋挞培训，使淀粉膨胀糊化。面团的形成主要是蛋白质吸水所起的作用，故能形成致密网络。根据以上的特性，就形成了冷水面团质地硬实、筋力足、韧性强、拉力大的特点；成品成熟后洁白爽口，但见风后容易变硬；如在油锅中成熟，则面包制品吃口香脆、酥松。

冷水面团的调制方法比较简单，先将面粉倒在案板上或缸内，挖个凹塘，掺入水分，将面粉抄拌成雪花片后，用力揉搓成面团，盖上湿布，静置一段时间。

调制冷水面团有几个关键必须掌握；

- (1)水温要适量，一般都用冷水。冬天可用不超过30度的水温；夏天拌粉时，为了增加劲力，可加一些食用盐。
- (2)水量要掌握好。冷水和面，水不能一次被面粉吸收，故水要慢慢分次掺入，但不能多掺或少掺，一般说，面粉与水的比为5：2，但还应根据季节与品种来灵活掌握。
- (3)一定要揉透揉光，揉的越透越好，要揉到上劲，揉到面团十分光滑为止。
- (4)揉好的面团要静置二十分钟左右，使面团中的粉粒有一个充分吸收水分的时间。静置时要盖上湿布，以免表面发生结皮干硬。

2、温水面团

面包店加盟的温水面团一般用50度左右的温水调制，但水温也需要根据季节不同而定。由于水温面团是用温水调制而成的，因此，它的物理性能介于开水面团和冷水面团之间，色泽稍白，有韧性，劲力较差，可塑性好，成品不宜走形。

制作温水面团的方法与冷水面团基本上是相同的，仅是水温稍高。制作温水面团，也应注意把面团揉熟揉光。另外，温水面团应晾凉后再进行面包制作。

3、开水面团

开水面团是用沸水烫粉来调制的面团，故又称“烫面”。2、有的人不喜欢太嫩的蛋挞，喜欢那种烤的一层一层的蛋挞，那么可以放到烤箱上层在烤一下。面粉经过沸水烫过后，面粉中的蛋白质发生了热性变，面筋胶体被破坏，蛋白质的亲水性和延伸性减退；面粉中的淀粉却相反，它吸收水分并与水混合，长成糊状，粘性开始增强。所以开水面团柔软、粘糯而劲力差，色泽暗，略带甜味。另外，蒸饺、烧卖也用开水面团制作，这是为了制作坯皮的需要。

用开水面团的面包制作方法，与调制冷水面团相同，只是冷水变了沸水，但在调制开水面团应注意：

(1)热水要尽量一次掺入，要掺准。水少则硬，蛋挞培训哪家好，再加水也很难揉的均匀；水多则太软，再掺粉揉搓，既不易和好，也影响质量。

(2)和开水面团动作要迅速，一边倒开水一边拌和。若烫手可用工具代替拌粉，粉拌合后要让热气尽量散发，最后可淋上些冷水揉成面团。

邯郸蛋挞培训-正规蛋挞培训-全意餐饮(优质商家)由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。各种相关企业也犹如雨后春笋相继兴起，尤其在西点烘焙这块，在大城市尤为显著。枣阳全意餐饮管理有限公司（www.zyy ydt.com）位于枣阳市北城书院街7号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前全意餐饮在蛋制品中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。全意餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。全意餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。