

一元蛋挞培训 平顶山蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	一元蛋挞培训 平顶山蛋挞培训 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

原料：蛋挞皮、鸡蛋、奶油、牛奶;

辅料：低筋面粉、炼乳、白糖;

- 1、用平时煮牛奶的锅，把牛奶、奶油倒入锅内，然后加入适量的炼乳提香并搅拌均匀;
- 2、把锅放到煤气灶上开小火，加入适量的白糖，用票根搅拌至白糖溶解后即可关火，不需要煮开的，关火后放那凉着备用;
- 3、取鸡蛋黄，方法很简单，拿快碗，葡式蛋挞培训，拿把漏勺，直接把鸡蛋打在漏勺上，然后吧漏勺拿起来鸡蛋清就全部流到碗里，漏勺里就只剩下蛋黄了;
- 4、取好蛋黄然后把蛋黄打散，这时候煮好的牛奶也差不多凉了，把打算的蛋黄倒到牛奶里，然后搅拌均匀;
- 5、搅拌均匀后就可以加入适量的低筋面粉，主要是为了能够有一定的粘度口感更好，注意面粉有很多种，我们一定要选择低筋的面粉，然后把面粉和牛奶鸡蛋液搅拌均匀，这个就是蛋挞液了;
- 6、为了口感更好，我们蛋挞液还需要进行过滤一遍，这样做出来的蛋挞口感更细腻;
- 7、这时候摆好蛋挞皮，把过滤过后的蛋挞液挨个的倒入蛋挞皮中，倒的时候最好拿个漏斗，然后倒漏斗里往下流比较好操作，但是不需要倒的太满，只需要倒八分即可，因为蒸的时候也会又一定的膨胀。
- 8、接着就是烤蛋挞了，各位根据自己的烤箱进行烤，烤之前记住一定要先对烤箱进行预热几分钟，然后把温度调到220度，设定时间25分钟;
- 9、烤好后的蛋挞非常香，一股香喷喷的奶香味。

蛋挞的烹饪技巧

- 1、有很多朋友会问，那像那种蛋挞里加入紫薯，红豆，草莓等这样的蛋挞该如何做呢？蛋白质含量高，麸质也较多，因此筋性亦强，多用来做面包、面条等。其实很简单，你如果爱吃，那么你在倒入蛋挞液之前先在蛋挞里加入这些东西，然后在倒蛋挞液，注意如果是紫薯蛋挞，那么紫薯要先蒸熟才行哦，红豆也必须先煮熟才行哦，但是小萌喜欢纯口味的，口感比较好，所以我啥都不加；
- 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。

牛油果蛋挞的做法步骤

- 1准备的原料。
- 2蛋黄打散。
- 3加入牛奶，淡奶油，炼乳。
- 4搅打均匀。
- 5低筋粉过筛加入蛋黄液里拌匀待用。
- 6牛油果去皮，去核切小丁。
- 7先在蛋挞皮里加上少许的牛油果。
- 8再将做好的蛋挞液过筛加入。
- 9180度预热，中成，上下火20分钟。10再在表面加点牛油果肉就可以。

小窍门

- 1.蛋挞液做好后要过筛，平顶山蛋挞培训，这样做好的成品口感比较细腻。
- 2.蛋挞液不要加太多，七八分满就可以，烤的过程中还会涨发一些。

小窍门

- 1.蛋挞液做好后要过筛，这样做好的成品口感比较细腻。
- 2.蛋挞液不要加太多，七八分满就可以，烤的过程中还会涨发一些。

蛋挞一次性吃不完就可以先用保鲜膜包一下，然后放到冰箱里面，可以保存3到4天保存在冰箱里面，第二天想要吃的话一定要再重新烤一下，葡式蛋挞一定要现烤现吃，在烫嘴状态下吃是最Z好的。熟的蛋挞放到冰箱里面几天，问题并不是很大，一元蛋挞培训，当然刚刚烤出来以后立刻就吃口感是最Z好的，时间放得越久口感就会变得越差，所以最Z好只能保存一天就全部吃完，一次性不要做得太多，去外面购买也应该要吃多少买多少，蛋挞培训哪家好，蛋挞吃不完可以放到冰箱里面冷藏，应该要让温度在零度到五度左右，可以有效的抑制蛋挞皮变质，应该先用保鲜膜包一下，避免串味。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。

一元蛋挞培训-平顶山蛋挞培训-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)坚持“以人为本”的企业理念,拥有一支敬业的员工队伍,力求提供好的产品和服务回馈社会,并欢迎广大新老客户光临惠顾,真诚合作、共创美好未来。餐饮行业本来一直就是一个十分火爆的行业,尤其是在经济水平不断提升的现代社会,这个行业的利润还在不断地增加,现在投资餐饮,就是现在源源不断的利润。全意餐饮——您可信赖的朋友,公司地址:枣阳市北城书院街7号,联系人:谢师傅。