

# 东营鸡蛋灌饼培训，正宗鸡蛋灌饼培训

产品名称	东营鸡蛋灌饼培训，正宗鸡蛋灌饼培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

哪里有鸡蛋灌饼学，哪里有鸡蛋灌饼培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎。，是河北、山东、山西地区的风味食品之一，也是源于河南信阳的汉族传统名点，深受当地居民喜爱。

膳学派-鸡蛋灌饼培训-作品一

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制作的一道小吃把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，鸡蛋灌饼皮酥脆蛋鲜香，不油不腻，色泽金黄，咸香酥脆，正宗的鸡蛋灌饼做法其实很讲究的。

膳学派-鸡蛋灌饼培训-作品二

小小的鸡蛋灌饼如果做好了也是有一些技巧的，只要做出好的味道，再搭配一些别的快餐食品，形成一个快餐车的模式，可以在商场、超市、学校周边、办公区、繁华街道等地固定或流动。鸡蛋灌饼的面饼的做法，掌握好火候，要求香酥但硬，还要能起层，倒入面饼内要均匀，再就是鲜香酱的调制，刷酱的多少，直接影响到它的口味。

鸡蛋灌饼培训课程简介

无任何色素防腐剂添加，让你学到真正的技术。

各种核心鸡蛋灌饼工艺均进行教学，揉面和面技巧这些均教学。

让您学习独家的鸡蛋灌饼技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！

吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的膳学派鸡蛋灌饼。

做法：

1. 面粉倒入容器中
2. 加入3克盐和温水搅拌成团、醒20分钟
3. 面粉加色拉油和成油酥、稍成形就可以了
4. 鸡蛋打散在碗中、倒入其他调料搅拌好
5. 将醒好的面团分成四份
6. 取其中一份、按扁（这里按扁就可以、不用擀圆）
7. 包入油酥，包好、收口
8. 将收口朝下、用擀面棍擀圆
9. 电饼铛打开电源、只开下火、将饼放入10秒钟后翻面
10. 见饼鼓起、用筷子挑起一个角
11. 挑好的样子、足够放鸡蛋了
12. 将鸡蛋液倒入、喜欢多的就多放点、喜欢少的就少放点
13. 再翻面将两边烙成金黄色。