

青岛铜锣烧技术培训，铜锣烧技术培训中心

产品名称	青岛铜锣烧技术培训，铜锣烧技术培训中心
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛铜锣烧技术哪里学

材料：

鸡蛋4颗

细糖140克（我减掉了30克，只放了110G）

蜂蜜两大勺

普通面粉160克

泡打粉一茶勺

步骤一：把鸡蛋/糖/蜂蜜全部放在一起，搅拌均匀，直到无颗粒状

步骤二：加入过筛的面粉和泡打粉，继续搅拌到无颗粒状

步骤三：盖上保鲜膜，冰箱冷藏15分钟

步骤四：冰箱拿出后，搅拌一下，倒入两勺水，不要太多，喝汤的小勺子就可以，搅拌一下

步骤五：平底锅涂上黄油，每次拿三大勺的面糊，低火，面起泡后，翻面，大约30秒后起锅就可以。

膳学派专注为美食爱好者、创业者和企事业单位、社会团体提供中西餐料理、蛋糕甜品、面包私家烘焙、咖啡饮品、风味特色小吃等诸多私人订制美食培训、创业培训服务。

秉持“手作美味生活学院”的理念，美味学院致力于打造中国私人订制美食培训、创业培训的专业品牌。

铜锣烧制作课程全套；

膳学派打造的美食培训、创业培训品牌，30多年的教育经验，融入新颖的培训理念，铸就了全新的餐饮培训、创业培训品牌。

秉持“手作美味生活学院”的理念膳学派致力于打造中国私人订制美食培训、创业培训的专业品牌。