

蛋挞培训机构 全意餐饮 利川蛋挞培训

产品名称	蛋挞培训机构 全意餐饮 利川蛋挞培训
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

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，葡式蛋挞培训，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，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，蛋挞培训加盟，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。

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，更有其他衍生产品，男女老少都喜欢，生意火爆做不完。一元蛋挞制作相对简单，将蛋挞皮放入锡纸模，刷上一层黄油，再将搅拌好的蛋液倒进蛋挞皮，每个蛋挞的蛋液量大概在锡纸模3/4的位置，接着放入烤箱中即可。低脂低糖健康瘦身所有产品均采用优质天然原料，蛋挞培训机构，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，身体没有顾忌，消费怎会有节制？

我做的这个皮不像是另外一个蛋挞，葡式蛋挞那样的酥脆，所以就不要所以就没有那么的困难，就比较简单。而且吃上去会像是吃饼干那样好吃那样的酥脆。之后再用手边推边压，把他们再收到混合均匀一定要柔和均匀才可以，利川蛋挞培训，揉到什么地步呢？就是一直柔揉到光滑的面团才能停下来一定要光滑哦，之后揉好了之后就用保鲜膜把它仔细的给包起来，包起来了之后就可以放进冰箱里面，记得要放进冷藏的里面。

放进去了之后就等一个小时就可以了，这就是我们所做的蛋挞皮做蛋挞皮了之后，我们理所应当的就应该开始做蛋挞的液了。我们需要准备的一些食材，如下，上水准备20克左右之后还需要蛋黄蛋挞的线主要就是蛋黄所以蛋黄需要100克左右之后再需要100克的白砂糖就可以鸡蛋100克大概是几个呢？我算了一下，我一共用了7个。4、取出面再反复叠被子3次，赶薄卷成擀面棍状，切小圆状压平放入蛋挞模具中。之后还需要一个黑白的淡奶。接下来让我来跟大家说一下，怎么制作蛋挞的内心首先我们把刚刚说好的水给烧开烧开了？之后把糖全部放进去，跟水进行融合，让他们充分的融化，大家看到这个糖量肯定被吓到了，但是正好是可以体现糖味的，所以毕竟是甜点，大家就要放心的放糖，不要太多，我说的糖只是一个量大家也可以按照自己的口味来随意增减之后呢？我们就把做好的糖水放在一边进行冷却。之后在冷却的时候，我们就把刚刚准备的七个蛋黄给打伞进行备用，一会可以会用到等等水等糖水冷却了之后，再把刚刚打散的蛋液慢慢慢慢的给加入糖水之中，慢慢地将它们混合均匀混合均匀了之后就需要过滤，因为不想让蛋挞里面有颗粒，但是这并不是必须的，还是按照你个人口味之后呢？我们就拿出刚刚准备好的面团。

然后按照你的模具大小进行切块，并且按照你的模具里面一定要把它们按起来哦，因为是什么样的形状就会出现什么样的病？被，一定要均匀的贴在上面，之后把刚刚准备的蛋黄液搅一搅，然后全部倒了京你的模具里。

最后烤15到20分钟就可以了，在烤的过程中一定要加1个烤盘，在上面防止上色过度好了，直接拿出来就可以吃了，不知道大家是否喜欢这次的蛋挞，如果喜欢的话，可以自己尝试着在家做做。

蛋挞培训机构-全意餐饮(在线咨询)-利川蛋挞培训由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。蛋挞，香酥松软，奶味浓郁，内馅丰富，层次清晰，咬一口，多重口感叠加，无疑是一种舌尖享受。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。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。