

潍坊正宗的铜锣烧技术培训

产品名称	潍坊正宗的铜锣烧技术培训
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

潍坊正宗的铜锣烧技术培训001

铜锣烧饼皮散发浓郁的蜂蜜香气，口感松软，细致的外皮与香滑的内馅，交融出绝妙的好滋味。无论是原味红豆风味，还是浓情奶油风味、自然草莓果味，搭配珍珠奶茶或咖啡也是非常好的享受；直接食用也是一样出色。

大阪铜锣烧采用纯手工制作，配方源于日本料理大师，为了适合中国人的口味，除了传统的原味红豆，又开发出肉松、牛奶、绿豆、蓝莓、草莓、奶油等口味，新鲜纯正的浓郁口感，值得机器猫迷们细细的品尝。

青岛哪里有正宗的铜锣烧技术培训？青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经济得到的一些经验是不同的，也便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

膳学派铜锣烧做法

- 1.砂糖用滤网过筛备用。把蛋全部放入盆里，用电动搅拌器打至粗泡，分三次加入砂糖，打至变白且完全打发，加入牛奶与蜂蜜轻轻拌匀。
- 2.混合面粉与泡打粉，过筛之后加入蛋糊中，用橡皮刀快速拌匀（用左右与上下方向拨拌，不要用画圈式，以免出筋），覆盖保鲜膜，静置松弛半小时。

3.平底锅加热，舀入一杓面糊（约2大匙），用中小火煎到面糊表面产生很多气泡，然后翻面再煎一会儿即可。

4. 饼皮放凉之后就可以夹上豆沙馅了。煎好的饼皮正面是颜色均匀的咖啡色，背面则是米黄色的。取两个大小相当的饼皮做为一组，在米黄色那面抹上红豆沙，将两片饼皮叠整齐，就是好吃的铜锣烧了。

备注：

1. 这里所用的蛋，连壳称重约70g。

2. 可以使用自制的豆沙馅，也可以使用市售的豆沙。

率先引领铜锣烧美食风潮！每一个铜锣烧都是精打细做，也是您通往致富的摇钱树。膳学派铜锣烧加盟品牌多年发展，品牌有保证，师傅耐心指导，包教包会。