

全意餐饮 葡式蛋挞培训 咸宁蛋挞培训

产品名称	全意餐饮 葡式蛋挞培训 咸宁蛋挞培训
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

家里就可以做的蛋挞制作方法，襄阳一元蛋挞只要几步就好，襄阳一元蛋挞制作居然这么简单！

今天想要教大家做一道特别不一样的菜，而且是在家中就可以制作的，而且非常好的，是一道老少皆宜的甜品，如果你喜欢蛋挞的话，那就跟我们继续看下去吧，让你体会不一样的感觉，不一样的生活，不一样的蛋挞~

首先当然最Z重要的就是蛋挞的疲劳蛋挞的皮，其实分很多种，一种是酥脆的，一种是软绵的，我今天教大家做的就是那种软绵绵的那种蛋挞的皮，首先，我来说一下我们需要的材料，需要，哪一份，五克，需要低筋面粉150克，葡式蛋挞培训，还需要，各种各样的黄油白砂糖黄油的话拿出100克就可以了，白糖30克就可以了，还需要一些鸡蛋，鸡蛋的话就按着你看一下几个可以打到30克左右，然后就是一个比较小众的东西，叫做吉士粉，吉士粉需要多少呢?只需要几克?其实每个人也要根据自己烤箱的脾气适度调整，毕竟每个人性格也都不一样不是。五克就够了。

我们把黄油放到一个容器里面，然后把他给，搅拌，搅拌成什么状态呢，就是把他给搅成很顺滑的状态，我们就是要让它慢慢的化掉一截变得很顺滑，之后，搅的很顺滑了，之后，就要放入一些白砂糖，咸宁蛋挞培训，我们再把他跟白砂糖搅拌均匀，感觉，特别的舒服，这样的感觉特别喜欢，搅拌黄油。黄油它是可以单独吃的，大家如果好奇的话，吃一下也是没有关系的，最后搅拌好了之后我们再加入蛋液，把他们搅拌混合均匀，之后呢，我们再把我们刚刚说的那一份跟各种粉状的东西给放进去，如果你实在是买不到，我之前说的那个吉士粉的话，其实用奶粉代替也是可以的，那就不要放单份的奶粉了，就放双份的奶粉来代替这个吉士粉。之后呢，就继续混合就可以了我们还要加入低筋面粉，我们分量1.1点的往里面加入低筋面粉合不能一下子就把面粉给加完了，这样子的话，你是搅拌不开的，之后呢，就用一些刮板，还有刮G刀，你就开始搅拌它用翻拌的方式，这个嚼起来就会更加的方便，比用打蛋器方便。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。

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，蛋挞培训好不好，更有其他延生产品，男女老少

都喜欢，生意火爆做不完。低脂低糖健康瘦身所有产品均采用优质天然原料，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？蛋挞的脂肪含量高，肥胖患者尽量少食用，选择牛奶也要选择脱脂的牛奶。

面粉过筛撒入用“z”字手法搅拌均匀，这步我从来不过筛，因为第Y一我这个很少有颗粒，第二我觉得没必要，毕竟最后就都烤熟了基本没有不好吃的颗粒感，第三再过筛的话太麻烦了，还得多洗一道工具!

就是画“z”字

蛋挞液倒7至8分满

草莓切块放进去烤箱一定要预热，上下火200烤20分钟，因为我的电子烤箱温度高!其实每个人也要根据自己烤箱的脾气适度调整，毕竟每个人性格也都不一样不是!??(忽略我烤箱该擦了，有点花!哈哈哈!)鼓起来的时候太诱人啦!太好吃了，蛋挞技术培训，停不下来!麦皮和胚芽中含有丰富的蛋白质、纤维素、维生素和矿物质，具有较高的营养价值。哈哈哈!

小贴士

蛋挞皮买现成的就可以了，毕竟开酥实在太麻烦了，但是如果特别精通开酥的朋友也可以自己做蛋挞皮!

全意餐饮(图)-葡式蛋挞培训-咸宁蛋挞培训由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。枣阳全意餐饮管理有限公司(www.zyyydt.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蛋制品较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。