

全意餐饮 葡式蛋挞培训 鄂州蛋挞培训

产品名称	全意餐饮 葡式蛋挞培训 鄂州蛋挞培训
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

蛋挞一般都是没有蜂窝的，出现蜂窝一个可能是配方有问题，葡式蛋挞培训，另一个可能是蛋黄搅拌过度，打入太多的空气，烤制的时候就会膨胀，出现气孔。建议加入蛋黄后，鄂州蛋挞培训，不要用打蛋器搅拌，用筷子把蛋黄打散至混合均匀，液体再过筛一次，确保蛋挞液里没有空气，再烤制就不会出现蜂窝了。5去掉虾头、虾壳和虾线，尾部虾壳保留，放一些盐和胡椒粉，腌10分钟。

不是的，蛋挞底有油是正常现象。因为蛋挞皮一般是酥皮，在制作过程中面皮中间会加油以达到分层的效果，入烤箱之后油化掉流出来是很正常的。

冷冻挞皮底部难烤透几乎存在，两个比较简单的办法。

- 1、挞皮提前作好解冻，将挞皮放在烤盘里，静置30-60分钟，至挞皮的内表面底部发干。再倒入挞水烤制。
- 2、蛋挞装挞水入炉后烤到表面着色，换成下火模式，只用下火再烤15-20分钟左右，一般也可以达到底部脆酥的效果。只是这方法比较浪费能源。

蛋挞想要隔夜保存，那么就应该放在冰箱里面保存，而且放冰箱之前应该要用一个保鲜盒装好，没有保鲜盒可以用保鲜膜包一下放到冰箱里面，然后第二天想要吃的时候再烤一下，烤箱先预热15分钟，然后把蛋挞放进去烤制一下，一般蛋挞烤制的时间是25分钟到半个小时，可以打开烤箱看一下有没有起酥，等到蛋挞烤好以后就把电源关掉，调整一下托盘，蛋挞培训价格，然后再焖一分钟到三分钟左右，这样口感会变得更好，也可以变得更香更嫩更滑更舒服。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。

原料：蛋挞皮、鸡蛋、奶油、牛奶;

辅料：低筋面粉、炼乳、白糖;

- 1、用平时煮牛奶的锅，把牛奶、奶油倒入锅内，然后加入适量的炼乳提香并搅拌均匀;
- 2、把锅放到煤气灶上开小火，加入适量的白糖，用票根搅拌至白糖溶解后即可关火，不需要煮开的，关火后放那凉着备用;
- 3、取鸡蛋黄，方法很简单，拿快碗，拿把漏勺，直接把鸡蛋打在漏勺上，然后把漏勺拿起来鸡蛋清就全部流到碗里，漏勺里就只剩下蛋黄了;
- 4、取好蛋黄然后把蛋黄打散，这时候煮好的牛奶也差不多凉了，把打算的蛋黄倒到牛奶里，然后搅拌均匀;
- 5、搅拌均匀后就可以加入适量的低筋面粉，主要是为了能够有一定的粘度口感更好，注意面粉有很多种，我们一定要选择低筋的面粉，然后把面粉和牛奶鸡蛋液搅拌均匀，这个就是蛋挞液了;
- 6、为了口感更好，我们蛋挞液还需要进行过滤一遍，这样做出来的蛋挞口感更细腻;
- 7、这时候摆好蛋挞皮，把过滤过后的蛋挞液挨个的倒入蛋挞皮中，倒的时候最好拿个漏斗，然后倒漏斗里往下流比较好操作，但是不需要倒的太满，只需要倒八分即可，因为蒸的时候也会有一定的膨胀。
- 8、接着就是烤蛋挞了，各位根据自己的烤箱进行烤，烤之前记住一定要先对烤箱进行预热几分钟，然后把温度调到220度，设定时间25分钟;
- 9、烤好后的蛋挞非常香，一股香喷喷的奶香味。

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?我们买蛋挞通常会去肯德基、麦当劳这类的西式快餐店，一份蛋挞的售价为6—8元左右，不过近年来，街边出现了不少一元蛋挞店，吸引了许多顾客。其实很简单，你如果爱吃，那么你在倒入蛋挞液之前先在蛋挞里加入这些东西，然后在倒蛋挞液，注意如果是紫薯蛋挞，蛋挞培训好不好，那么紫薯要先蒸熟才行哦，红豆也必须先煮熟才行哦，但是小萌喜欢纯口味的，口感比较好，所以我啥都不加;
- 2、有的人不喜欢太嫩的蛋挞，喜欢那种烤的一层一层的蛋挞，那么可以放到烤箱上层在烤一下。

全意餐饮(图)-葡式蛋挞培训-鄂州蛋挞培训由枣阳全意餐饮管理有限公司提供。枣阳全意餐饮管理有限公司(www.zyyydt.com)在蛋制品这一领域倾注了无限的热忱和热情，全意餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。港澳及广东地区称葡挞，是一种小型的奶油酥皮馅饼，属于蛋挞的一种，焦黑的表面为其特征。相关业务欢迎垂询，联系人：谢师傅。