

# 葡式蛋挞培训 恩施蛋挞培训 全意餐饮

产品名称	葡式蛋挞培训 恩施蛋挞培训 全意餐饮
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

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，揉到什么地步呢?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。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，蛋挞培训加盟，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。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?2、用途不同低筋面粉用来做蛋糕、饼干、小西饼点心、酥皮类点心等。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，恩施蛋挞培训，直接拿出来就可以吃了，不知道大家是否喜欢这次的蛋挞，葡式蛋挞培训，如果喜欢的话，可以自己尝试着在家做做。

酥皮蛋挞挞皮的为一层层薄酥皮，近似西点的牛油酥皮(Puff Pastry);但因使用猪油(Lard)，口感较牛油酥皮粗糙。另因挞皮较厚，故酥皮蛋挞的馅料量较牛油蛋挞为少。除以砂糖及鸡蛋为蛋浆的主流蛋挞外，亦有在蛋浆内混入其他材料的变种蛋挞，如鲜奶挞、姜汁蛋挞、蛋白蛋挞、巧克力蛋挞及燕窝蛋挞等等。随着烘焙产品在中国市场的健康增长，专家预计，到2013年烘焙食品行业将达到1300亿元的产业规模。

酥皮蛋挞挞皮的为一层层薄酥皮，近似西点的牛油酥皮(Puff Pastry);但因使用猪油(Lard)，口感较牛油酥皮粗糙。另因挞皮较厚，故酥皮蛋挞的馅料量较牛油蛋挞为少。除以砂糖及鸡蛋为蛋浆的主流蛋挞外，亦有在蛋浆内混入其他材料的变种蛋挞，如鲜奶挞、姜汁蛋挞、蛋白蛋挞、巧克力蛋挞及燕窝蛋挞等等。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。

蛋挞加盟蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，传入中国后迅速得到中国人民的喜爱，逐渐成为早餐和下午茶不可或缺的一种甜点，无论老小都喜爱这种营养丰富的甜点。喜爱蛋挞的越来越多，但根据我国某家机构调查数据显示，我国平均15万人才有一家烘焙店，以蛋挞，蛋糕为主的烘焙店就更少了，需求多但蛋挞加盟店却很少，所以这是个非常大的商机，开家蛋挞加盟店商机无限，蛋挞加盟店不需要店面有多大，而且投资成本相较其它餐饮项目更低，开家蛋挞加盟店是个好的投资选择。葡式蛋挞培训-恩施蛋挞培训-全意餐饮(查看)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。相关业务欢迎垂询，联系人：谢师傅。只看到眼前的利益，那是目光短浅的表现，只有选择一个发展潜力的投资项目，才是明智的决定。