

# 淄博鸡蛋葱花饼培训

产品名称	淄博鸡蛋葱花饼培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 淄博鸡蛋葱花饼培训016

鸡蛋葱花饼是人们日常生活中再普通不过的传统风味面食小吃。稷山葱花饼早在明朝就已出名，有圆形葱花饼、半圆形葱花饼或麻辣葱花饼及三角形葱花饼三角类型，口味香酥适口。

葱花饼培训独特的酥脆口感是特色，葱花饼以手工擀制，采用半煎炸的方式，烙制出来的葱花饼千层百叠，用手抓之，面丝千连，外层金黄酥脆，内层柔软白嫩，口感让食着流连忘返，回头客不断。

### 培训项目详情

面 适量

葱花 适量

鸡蛋 一个

油 适量

盐 适量

开水 适量

味精 适量

鸡精 适量

方法/步骤

1

第一:先把面粉盛到一个容器里，然后用开水搅拌，注意，水要慢慢到，搅拌均匀，然后揉起来成一个面团。

2

第二：把揉好的面用容器扣起来，等一会然后用擀面杖把面擀成一片。要均匀，薄厚要一样。

3

三剁葱花：取一根葱，然后剁成葱花。然后再取一个鸡蛋，打开加点盐搅拌均匀。

4

四：把擀开的面铺开，给上面放上盐味精鸡精等调料，然后再给上面抹上油，要抹均匀，最后再给上面撒上葱花。然后卷起来。

5

五：把卷起来的面卷切成一些小份，然后立起来，把它压成团，然后用擀面杖把它重新擀开。

6

最后，给锅里到上小量的油，有热后把擀好的圆饼放进去，不停的反转，然后给上面倒上之前准备好的鸡蛋，这样就可以出锅了