

蛋挞技术培训学习，实体一对一教学

产品名称	蛋挞技术培训学习，实体一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

香港引入蛋挞的时代，未有准确年份，有人说自1940年代起，香港饼店已出现蛋挞，1950年代至1980年代打入多数茶餐厅。初时茶餐厅的蛋挞都比较大，一个蛋挞便可以成为一个下午茶餐。而味道香甜醇厚，松软可口。1990年代起，兼营包饼之茶餐厅逐

渐减少，故现只在旧式茶餐厅有自家烤制的蛋挞，其他茶餐厅则从面包工场订购蛋挞飨客。另一方面，香港不少酒楼的点心中也包括蛋挞仔(小型蛋挞)。还出现了适合减肥的蛋挞，蛋浆是用蛋白做的。

青岛膳学派蛋挞系列

- 1、品种：葡式蛋挞、果味蛋挞、豆沙蛋挞、水果蛋挞等;
- 2、蛋挞材料的选择，蛋挞挞液调配;
- 3、蛋挞烘焙技术，葡式蛋挞制作技巧;
- 4、果味蛋挞制作技巧、罗莎蛋挞制作技巧、皇冠蛋挞制作技。

膳学派培训流程

- 1、食材选择，辨别;
- 2、前期初加工、处理方法;
- 3、水、食材配比及烘烤的时间、方法;
- 4、成本核算，售价指导;
- 5、学员实操，老师点评，熟练掌握，合格结业;
- 6、一对一教学，包教包会，学会为止。