

济南鸡蛋灌饼技术培训，包教包会

产品名称	济南鸡蛋灌饼技术培训，包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

济南鸡蛋灌饼技术培训，包教包会018

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制作的一道小吃，它是源于河南信阳的特色传统名点，深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎，是河南、河北、山东、山西地区的风味食品之一。

鸡蛋灌饼小投资，高回报，鸡蛋灌饼易掌握，经营简单，适合于初创业者小本经营，投资千把百元、即可经营，鸡蛋灌饼合作总部提供鸡蛋灌饼技术学习平台，鸡蛋灌饼合作完善的技术支持服务体系为保障，为广大投资者提供了一个致富平台。我们的鸡蛋灌饼，饼皮柔韧筋道，刷饼酱配方独特，口味好，操作简便快捷。鸡蛋灌饼很受都市白领和上班族的欢迎，由您亲自动手操作，包教包会，鸡蛋灌饼品绵软鲜香，色泽金黄，鸡蛋灌饼营养丰富而在现在城市流行的面食品种中久盛不衰。

鸡蛋灌饼：饼皮酥脆蛋鲜香，不油不腻，色泽金黄，咸香酥脆，鸡蛋灌饼是河南安阳一带的名小吃。正宗的鸡蛋灌饼做法其实很讲究的，绝不是路边小摊的那种简单做法，味道也比他们要鲜香的多、干净得多，首先是面饼的做法，掌握好火候，要求香酥但硬，还要能起层，倒入蛋液要均匀，再就是鲜香酱的调制，刷酱的多少，直接影响到它的口味，所以说，小小的鸡蛋灌饼如果做好了也是有一些技巧的，只要做出好的味道，再搭配一些别的快餐食品，形成一个快餐车的经营模式，可以在商场、超市、学校周边、办公区、繁华街道等地固定或流动经营。

原料：面饼：面粉100克、盐3克、水60克。油酥：面粉50克、色拉油25克。鸡蛋液：鸡蛋一个、胡萝卜末10克、火腿末10克、榨菜末20克、生抽3克、料酒1克、葱末10克。[2] 步骤1. 面粉倒入容器中2. 加入3克盐和温水搅拌成团，醒20分钟3. 面粉加色拉油和成油酥，稍成形就可以了4. 鸡蛋打散在碗中，倒入其他调料搅拌好5. 将醒好的面团分成四份6. 取其中一份，按扁（这里按扁就可以，不用擀圆）7. 包入油酥8. 包好，收口9. 将收口朝下，用擀面棍擀圆10. 电饼铛打开电源，只开下火，把温度调到自己合适温度，温度够了，将饼放入10秒钟后翻面11. 见饼鼓起，用筷子挑起一个角12. 挑好的样子，足够放鸡蛋了13. 将鸡蛋液倒入，喜欢多的就多放点，喜欢少的就少放点，我这么多面粉只放了一个鸡蛋；14. 灌好后的样子；15. 再翻面将两边烙成金黄色。膳学派小吃培训鸡蛋灌饼，一般3-4天就可以学会，

不限制时间，学会为止，老师手把手教学，学员亲手操作。售后终身，回家做不好，还可以回来免费学习学特色鸡蛋灌饼技术，来厨掌柜小吃培训，学会为止。

学鸡蛋灌饼做法要多久 济南哪教鸡蛋灌饼小吃技术。现在做什么项目较受欢迎？如今各类特色小吃都很受欢迎，于是特色小吃创业成为创业者较优质的选择，但是鸡蛋灌饼鸡蛋灌饼培训色项目那么多做什么项目较好，膳学派鸡蛋灌饼让你轻松创业，美味香鸡蛋灌饼技术哪里学习，到美味香小吃学校。学美味香鸡蛋灌饼，做鸡蛋灌饼有的是你想不到的优势：投资少、门槛低、收效快、市场大、成本低、利润高、赚钱快。较有特色的鸡蛋灌饼技术哪里可以学