

烟台鸡蛋葱花饼培训，包教包会

产品名称	烟台鸡蛋葱花饼培训，包教包会
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

烟台鸡蛋葱花饼培训，包教包会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

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。

很多人都喜欢吃的这个鸡蛋葱花饼，老少都爱吃，之前还听一位前辈说他是吃这个这个长大的，说明它也是有着悠久的历史，这也是很贴近我们生活的一个东西，可能大家都在小区门口的小摊上看到过的，买的人也很多，当然也因为它确实很好吃，而且吃了还很有饱足感，吃了之后工作一上午也没有问题的。那我们就具体来看一下到底是怎么做的吧。

发好之后把面团分成大小基本相等的小团，具体分几团可以根据锅的大小和要做的数量来决定，如果锅比较小的话可以分成比较小的几团，这样做出来的饼也会小一些。接下来就要开始把面团做成饼的形状了，用擀面杖把面团弄成一个长方形，一定要弄得薄一点，弄好之后在上面涂上一些食用油，然后把葱花和盐均匀的撒在上面，一般情况下有这两种调料就够了，如果喜欢口味重一点的，还可以在上面放一下辣椒和花椒之类的，根据自己的口味来。