

# 威海一对一培训蛋卷技术

产品名称	威海一对一培训蛋卷技术
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

### 威海一对一培训蛋卷技术003

闲暇时或是和心爱的人一起喝着咖啡，品尝美味。或是一个人，捧上一本自己喜欢的书，畅游在书海里。亦或是安静的坐在阳台的栏杆上，看看楼下穿梭的人群而在这些时刻，怎能少的了美食相伴呢。然而那咔嚓咔嚓，香脆的悠悠香的鸡蛋卷再适合不过了。悠悠香的鸡蛋卷的香甜能够让人忘了忧伤，忘了所有世俗的悲哀，更是为无聊的时光增添了有趣的色彩。因为经常要给孩子带便当，所以这个鸡蛋卷我也会经常做，它确实是不错的便当美味，简单又营养。

脆皮蛋卷是每个人小时候非常喜欢的零食之一，大人小孩都爱吃,在大街小巷每个路口都能看到糕点的店里或者路边摊上摆放着黄灿灿的鸡蛋卷、一口咬下去很酥脆。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感让不少小孩、年轻人、老人对其钟爱有加。鸡蛋卷消费群体广泛、市场巨大，属于时尚大众消费食品。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感...

鸡蛋卷是一道菜品，制作原料主要有鸡蛋、黄油、奶酪末等。可根据个人口味和习惯添加洋葱、青椒、火腿、培根、蘑菇等食材。做法：将鸡蛋汁充分搅拌，倒入烧烫的锅内，两手端锅，顺势将蛋汁荡匀成薄皮，略加烤焙即成蛋皮；然后，把原料用蛋皮卷成圆筒，即成蛋卷，味极酥软鲜美。因其蛋皮薄脆，入口留香，香酥可口的口感让不少小孩、年轻人、老人对其钟爱有加。鸡蛋卷消费群体广泛、市场巨大，属于时尚大众消费食品。

鸡蛋卷经营优势：一、制作快捷、经营灵活：可以用流动车经营、小橱窗经营，也可以作为现有店的附加项目。二、口味多样，迎合更多的消费者，满足消费者的需求。三、现场制作、人气旺：制作时香气飘散，不用打广告就能聚集层层人群，吸引人们购买。