

威海鸡蛋葱花饼培训学校，专业培训

产品名称	威海鸡蛋葱花饼培训学校，专业培训
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

威海鸡蛋葱花饼培训学校，专业培训016

材料

面粉约300克 鸡蛋3只 清水或牛奶若干 葱花香菜碎一小碗 盐 花椒粉

做法

- 1、用一个稍大一些的碗将鸡蛋打散，加适量盐，清水或牛奶稀释；
- 2、往碗里慢慢倒面粉，边倒边搅；
- 3、在面糊里放入葱花香菜碎、盐、花椒粉适量，看面糊的稀稠程度，加水或者加面粉
- 4、面糊放置十分钟，上铁锅或平底锅开始摊饼；
- 5、锅内倒一层薄油，用一个大勺——比如炒菜的或者是盛汤的勺，舀上一勺面糊，慢慢倒入锅内，然后迅速转锅或者用勺背推开面糊，推均匀；
- 6、始终用小火煎，并且多转饼；
- 7、一面煎的凝固并有点黄色后翻转继续煎。

小诀窍

注意：1、面糊的稀稠程度可以用筷子挑起来试试，最好是垂下来一条线，面糊稠了就添水

或者牛奶，稀了就一点一点往里加面粉

2、火一定要小，以免糊底；