

青岛鸡蛋葱花饼培训机构，一对一培训

产品名称	青岛鸡蛋葱花饼培训机构，一对一培训
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

青岛鸡蛋葱花饼培训机构，一对一培训018

葱花鸡蛋饼介绍：

葱花鸡蛋饼是用葱花和鸡蛋做成的饼，北方食用的比较多。单吃时的葱香、蛋香萦绕口中，如果再配上些小菜，一碗米粥，可称为一道营养美味的中式小餐。还可卷入喜欢的食材、涂上喜欢的酱料一同食用！

营养价值：

这是薄蛋淋饼最基础的做法，变通一下吃法，还可以裹上有“内容”的辅料，诸如油条、薄脆或是酱肉大葱等等，偶喜欢的武汉豆皮就是薄蛋饼中包裹了炒制的加料糯米饭，呵呵，还可以继续“变通”下去，把葱花换成自己喜欢的蔬菜、泡菜、虾仁、火腿碎之类，亦如法式薄蛋饼那样做成甜味的，配搭鲜果或果酱食用，于是，就这样“变通”下去，直至可口为止！

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，烙制出来的葱花饼干层百叠，用手抓之，面丝干连，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的，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