

日照一对一学习做鸡蛋仔，简单好吃

产品名称	日照一对一学习做鸡蛋仔，简单好吃
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

日照一对一学习做鸡蛋仔，简单好吃003

香港鸡蛋仔独具特色，让你闻香而来，看一眼就会爱上它。香气浓郁:蛋的鲜香和奶的纯香完美结合，烤出的鸡蛋仔香气四溢，满街飘散，使人闻香而来。口感超好:独有配方精制而成的鸡蛋仔外壳酥脆，咬开时看到分成两层，上层中空，下层是软绵的夹心，口感超好没的比。

香港鸡蛋仔怎么做?香港鸡蛋仔做法配方?

食材：鸡蛋，油，泡打粉，木薯粉，底筋面粉，奶粉，牛奶，糖，生粉油、面粉生粉混合，加入泡打粉，糖。加入鸡蛋，牛奶拌匀至无颗粒。将模具中倒入油。倒入面糊。成形后翻面即可。

膳学派香港鸡蛋仔培训种类

特色香港鸡蛋仔

膳学派香港鸡蛋仔培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。香港鸡蛋仔是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家香港鸡蛋仔店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派香港鸡蛋仔培训内容

原味鸡蛋仔、芝麻花生朱古力蛋仔、芝士鸡蛋仔、朱古力鸡蛋仔、双拼鸡蛋仔

香港鸡蛋仔学习方式

按照香港鸡蛋仔标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

香港鸡蛋仔的起源故事

香港鸡蛋仔是香港地道街头小吃之一，台湾称鸡蛋糕。以鸡蛋、砂糖、面粉、淡奶等造成汁液，倒在两

块特制蜂巢状铁制模版的中间，放在火上烤成。倒出来的鸡蛋仔呈金黄色，有蛋糕的香味，加上中间是半空的，咬下时口感特别弹牙。

鸡蛋仔的特色

多种口味：全部采用天然原料制作，有原味鸡蛋仔、朱古力鸡蛋仔、椰丝鸡蛋仔、海苔鸡蛋仔、香葱鸡蛋仔、火腿玉米鸡蛋仔等多种口味供人们选择