

滨州特色鸡蛋葱花饼技术中心，包教包会

产品名称	滨州特色鸡蛋葱花饼技术中心，包教包会
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

滨州特色鸡蛋葱花饼技术中心，包教包会

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

葱花鸡蛋饼是用葱花、鸡蛋、面、香菜、食盐等做成的饼，北方食用的比较多。可配上些小菜，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。

早餐要吃好，尤其现在人讲究营养健康，少油腻，作为早餐一天的营养很重要。做过早餐蔬菜饼、葱花饼，今天和大家分享一款早餐鸡蛋葱花饼的做法。这道鸡蛋葱花饼手不碰面，用筷子和成稀糊状，倒在锅里摊成小饼，吃起来柔软劲道，特别好吃。原材料很简单，一小把细葱、2个鸡蛋、一碗面粉，2半碗水就可以了。做法简单，10分钟就能上桌。喜欢的朋友不要错过，一定要试试一道简单好吃的早餐饼做法！

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，武汉豆皮就是薄蛋饼中包裹了炒制的加料糯米饭，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】

食材：2个鸡蛋，普通面粉180克，温水300毫升，细葱一小把，盐适量，植物油适量

制作步骤

第一步：准备好所有材料。面粉用高筋面粉均可，我这里用的是土鸡蛋，土鸡蛋的好处是蛋黄大，颜色

特别黄；细葱只用葱绿部分。

第二步：将鸡蛋打入盆里，加入1匙盐，根据自己的口味加盐，葱切成葱花。

第三步：用筷子把鸡蛋搅拌成蛋液，一定要快速搅拌。

第四步：加入温水，水的温度控制在30度左右，温水和的面糊柔软，和蛋液搅拌匀。

第五步：将面粉分次加入融合好的蛋液里，一边加面粉，一边用勺子搅拌，直至搅拌无颗粒状即可。

第六步：和好的面糊里放入葱花

第七步：用勺子搅拌均匀备用。

第八步：准备一个平底锅，没有平底锅普通的锅也可以，开小火，锅热刷上植物油。

第九步：将搅拌好的面糊舀一勺，倒锅的中间，用刮板或铲子刮圆，饼摊的不要太厚，大约1毫米左右即可。

第十步：小火烙30秒，底面微黄，翻面再烙几秒就可以出锅了。

第十一步：将所有的饼同样的方法全部烙完，防止吃的时候凉，可以盖一个笼布或毛巾即可，吃的时候柔软劲道，