

淄博正宗鸡蛋灌饼技术培训

产品名称	淄博正宗鸡蛋灌饼技术培训
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

鸡蛋灌饼青岛哪里学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派的鸡蛋灌饼，饼皮柔韧筋道，刷饼酱配方独特，口味好，操作简便快捷。鸡蛋灌饼很受都市和上班族的欢迎，由您亲自动手操作，包教包会，鸡蛋灌饼品鲜香，色泽金黄，鸡蛋灌饼营养丰富而在现在城市流行的面食品种中久盛不衰。哪正宗鸡蛋灌饼培训饼类培训班正规早餐培训学校河南鸡蛋灌饼培训专业早餐培训机构—河南膳学派餐饮培训班，培训正宗鸡蛋技术，煎饼果子技术培训，杂粮煎饼制作培训，金丝饼培训，千层饼培训，青岛膳学派培训学校在流动小吃，美味早餐方面取得了得天独厚的造诣，技术培训师教一对一授课，全心全意的为创业学员们保驾护航。

郑重承诺

- 1、现场实地培训，名师手把手教，学员亲自动手做，以学员亲自动手做为主，什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。
- 2、终身免费技术升级和技术咨询，让您一切无后顾之忧！
- 3、先学习，再交费，签订合同，吃住免费，包教包会。

鸡蛋灌饼制作工具简单，手续方便。一张有夹层的薄饼在煎锅里上下一烤，微微变焦。然后磕一颗鸡蛋，配以葱花蒜末咸盐味精，将鸡蛋和众调料融合一体。之后用筷子在薄饼中间挑破一个洞，顺着始以饼的中心绕圈，把饼的上层撕此时是考验技术的时候，真正的灌饼是要把鸡蛋顺着缝隙全部灌进饼的夹层中，但是还不把鸡蛋漏在外面。后把塞得鼓鼓囊囊的饼在锅上炙烤直至边沿泛出金黄，外皮烤焦掉渣，然后刷上酱汁塞上生菜，左右对折，只听“咔嚓”一声脆响，飘香四溢热气腾腾的鸡蛋灌饼就做好了。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

