

青岛有学蛋挞的地方吗？零基础教学

产品名称	青岛有学蛋挞的地方吗？零基础教学
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

蛋挞皮有两种：一种是酥皮，英文叫puff pastry，是一种一咬下去面渣四溅的蛋挞皮;另外一种便是牛油皮，英文叫shortcrust pastry，要加很多黄油，因此有一种曲奇的味道。一开始在香港只有酥皮，后来泰昌饼店(一家香港很有名的蛋挞店)用曲奇面团做蛋挞皮，大成功。现在香港做蛋挞做得好的，一家就是泰昌饼店，一家是檀岛饼店。泰昌主要做牛油皮，而檀岛主要做酥皮。香港最后一任总督彭定康(Chris Patten)特别青睐泰昌蛋挞，所以泰昌蛋挞又被叫做肥彭蛋挞。檀岛蛋挞皮有水皮和油皮之分：水皮以鸡蛋为主，油皮则以牛油和猪油为主，蛋挞皮用两层水皮包一层油皮呈一块三明治，这样烘焙起来更有层次。水皮油皮是香港人发明的。香港人做蛋挞还有另外一个特点是只用中国蛋不用美国蛋，他们认为美国蛋没有中国蛋蛋味浓。

蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，初时茶餐厅的蛋挞都比较大，一个蛋挞便可以成为一个下午茶餐，对于蛋挞的美味，很少人能抗拒，既然如此就要把握分寸，谨记：适可为止，回味无穷。

蛋挞吃进去非常多的油，而且你不会马上有饱足感，会让你一口接着一口，第一次吃过蛋挞后会被它那外酥里嫩、丝滑可口、香甜浓郁的味道所获得，口感松软香酥，内馅丰厚，奶味蛋香也很浓郁，虽然味道一层又一层，却甜而不腻。

糕点的培训种类：

葡式蛋挞、原味港式蛋挞、英式核桃挞、经典巧克力蛋挞、美国蓝莓挞、松仁挞、美式杏仁挞、红樱桃挞、黄桃挞、蔓越莓挞、日式抹茶挞、咖啡挞、椰蓉挞、黄桃蛋挞、红豆蛋挞、红樱桃蛋挞、白兰地蛋挞等几十种口味。

膳学派蛋挞的培训课程：

- 1.讲述蛋挞的基础知识，讲解材料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 2.蛋浆的配比及调制方法。

3.烤制的时间、火候、技巧。

4.后期制作技术有不明白的都可以联系我们;可以提供更好的技术服务.

起源故事

蛋挞是一种以蛋浆做成馅料的西式馅饼，早在中世纪，英国人已利用奶品、糖、蛋及不同香料，制作类似蛋挞的食品。有指蛋挞亦是中国17世纪的满汉全席中第六宴席的其中一道菜式。

营养价值

- 1、鸡蛋含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素和铁、钙、钾等人体所需要的矿物质，
- 2、蛋白质为优质蛋白，对肝脏组织损伤有修复作用;富含DHA和卵磷脂、卵黄素，对神经系统和身体发育有利，
- 3、能健脑益智，改善记忆力，并促进肝细胞再生;鸡蛋中含有较多的维生素B和其他微量元素，
- 4、可以分解和氧化人体内的致癌物质，具有防癌作用。