

鸡蛋灌饼技术培训学校，很专业

产品名称	鸡蛋灌饼技术培训学校，很专业
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

膳学派小吃培训学校学习鸡蛋灌饼技术

鸡蛋灌饼是用鸡蛋、面粉制作的一道小吃，它是源于河南信阳的特色传统名点，深受当地居民喜爱。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐，有蛋有面有青菜有营养又方便很受大家欢迎，是河南、河北、山东、山西地区的风味食品之一。把醒好的面团擀制成饼，放在平底锅内煎至饼面气泡时从中间扎破，再把打散的鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙制两面金黄出锅（也可先煎后烤制而成）。海鲜酱加蒜蓉辣酱，用少许油调匀，抹在饼上，加入生菜或者是其他的蔬菜即可食用。色泽金黄，味道咸香，口感酥脆，有蛋有面有青菜营养又方便。

鸡蛋灌饼制作工具简单，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，顺着洞开始以饼的中心绕圈，把饼的上层撕开一条缝。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。较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。味道是什么样的，已经记不太清了，但是想象烤焦的烧饼配上浓香的汤汁、松软的鸡蛋配上爽口的生菜，的确是一种经典的街头小吃。

青岛膳学派鸡蛋灌饼培训内容

- 1、面的配比，和面技巧；
- 2、饼酥的技术；
- 3、烙制的技巧；
- 4、鸡蛋的具体灌法

青岛膳学派在这里教大家做个家庭版的鸡蛋灌饼

原料：

面粉、葱花、鸡蛋、盐各适量。

膳学派鸡蛋灌饼家庭做法步骤：

- 1、面粉加水揉成软硬适中的面团(天热时用冷水，天冷时用温水)，和好以后盖上湿布或保鲜膜饧20分钟。
- 2、利用饧面的时间把葱花切好，磕入鸡蛋，放适量盐搅匀待用。
- 3、从饧好的面团上揪下一小块，擀成长椭圆形面片，然后从椭圆的中间位置往里捏，整理成8字的形状。
- 4、在8字形面片的其中一片上均匀涂抹薄薄一层油，再把另一片没有抹油的面片盖在上面，擀成和电饼铛大小基本相同的圆饼。
- 5、电饼铛热起来以后放入圆饼(电饼铛要不要刷油随你心意，我一般不刷油)，用小火慢慢烙至饼皮鼓起气泡时，翻个面。
- 6、此时，两层饼皮已经可以轻松分开了，用手提起上层的饼皮，把准备好的葱花蛋液灌入饼中，摊平，再把上层饼皮盖上。
- 7、继续烙至蛋液快要凝固时，翻个面，再烙至蛋液完全凝固即可出锅。

补充说明：

吃上一张香喷喷的鸡蛋灌饼，再搭配一碗豆浆，真是美味健康又卫生的早餐，

青岛膳学派教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。
- 4、膳学派培训中心向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。