

鸡蛋葱花饼专业培训学校

产品名称	鸡蛋葱花饼专业培训学校
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

葱花饼技术学习中心放心省心

葱花饼是源自山西的特色小吃，与平遥牛肉、大同刀削面并称为山西三大名吃。相传葱花饼是明代的小吃铺卖的面饼之一，是一种由面团、葱花、油脂烙烤出的烤饼。葱花饼色泽澄黄，葱香扑鼻，深受消费者的青睐，市场销量遥遥。现在也有不少人从事葱花饼这门技术。那么，哪有正宗葱花饼培训学习班?我们一起来看看吧。

方法/步骤

一:先把面粉盛到一个容器里，然后用开水搅拌，注意，水要慢慢到，搅拌均匀，然后揉起来成一个面团。

第二：把揉好的面用容器扣起来，等一会然后用擀面杖把面擀成一片。要均匀，薄厚要一样。

三剁葱花：取一根葱，然后剁成葱花。然后再取一个鸡蛋，打开加点盐搅拌均匀。

四：把擀开的面铺开，给上面放上盐味精鸡精等调料，然后再给上面抹上油，要抹均匀，再给上面撒上葱花。然后卷起来。

五：把卷起来的面卷切成一些小份，然后立起来，把它压成团，然后用擀面杖把它重新擀开。

，给锅里到上小量的油，有热后把擀好的圆饼放进去，不停的反转，然后给上面倒上之前准备好的鸡蛋，这样就可以出锅了

不吃早餐会对健康不利，很多都市年轻人都已经认识到这一点了，从中医养角度讲，早上要阳补气，早餐要以谷类食物为主，可以加牛奶、馒头、包子、粥等。不吃早餐，工作、学习的效率会下降，我们的

胃就好像一个食物加工的袋子，我们所吃进的食物都要经过胃消化吸收。

如果你想创业开早餐店学习葱花饼技术，青岛膳学派培训基地会是一个不错的选择，这里有专业老师带学员亲手实操：1，面和水及配料的比例，2，和面揉面的手法和时间等。可以确保在短时间内让你学到正宗的技术，且技术跟老师一摸一样。因为选择葱花饼创业投入少见效快，是很多人的早餐必备小吃

你确定要学习葱花饼技术膳学派老师提醒您一定要选择口味正宗技术好的，只有好的味道小吃店才会在市场上立足，学习前请一定先去培训基地考察并尝口味，味道好吃再学，满意了再学，

天下美味，风云荟萃，新疆特色小吃培训学校膳学派诚招各类小吃学员，我们有百余种小吃技术，饼子就有十多种，酱香饼、百吉饼、葱花饼、鸡蛋灌饼、飞饼、各种馅饼等，其中葱花饼鸡蛋灌饼是饼子系列当中的一种，经营早餐还是小吃店饼子，收益都是很可观的