

石家庄鸡蛋灌饼技术培训学校，很专业

产品名称	石家庄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

鸡蛋灌饼来这里学习正宗

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。

膳学派鸡蛋灌饼做法是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。