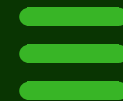


煎鸡蛋优秀ppt课件





contents

目录

- 煎鸡蛋的历史与文化
- 煎鸡蛋的制作技巧
- 煎鸡蛋的创意制作
- 煎鸡蛋的配菜与搭配
- 煎鸡蛋的摆盘与装饰
- 煎鸡蛋的保存与食用方法

01

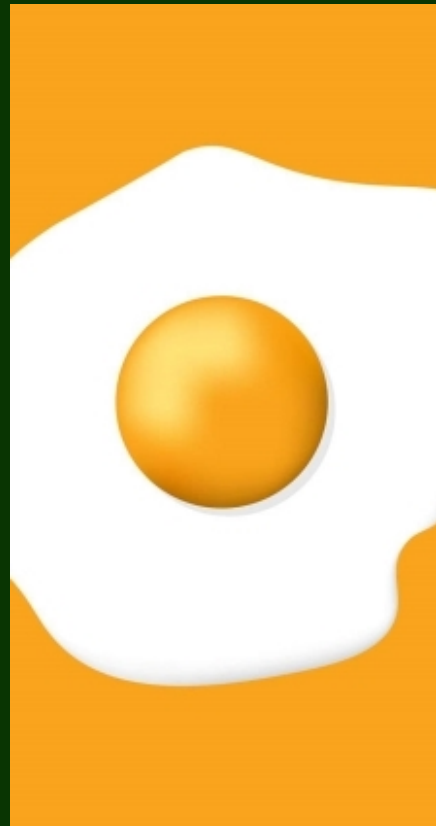
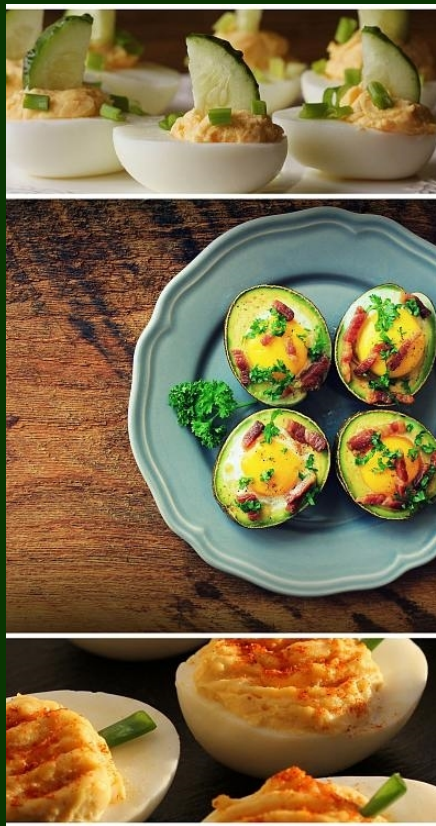
煎鸡蛋的历史与文化

CHAPTER





煎鸡蛋的起源与发展



煎鸡蛋的起源

煎鸡蛋是人类最早掌握的烹饪技巧之一，起源于公元前3000年的美索不达米亚文明时期。

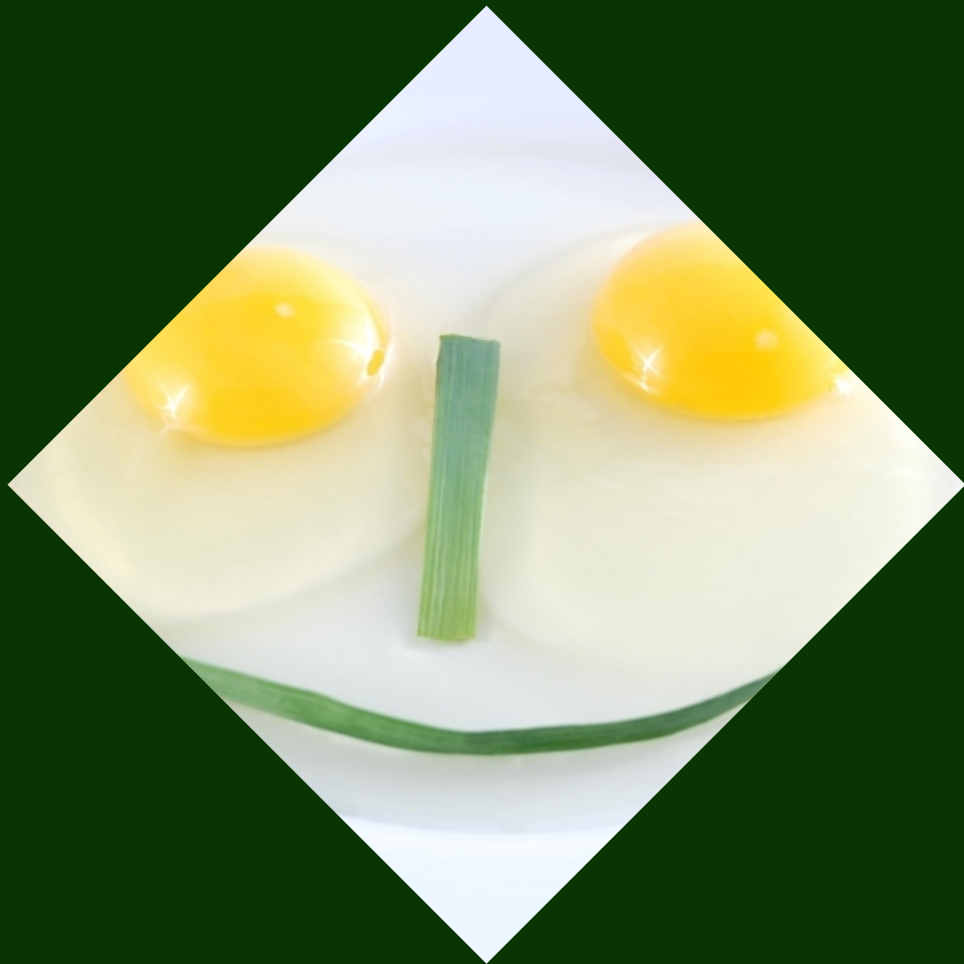


煎鸡蛋的发展

随着历史的发展，煎鸡蛋的制作方法不断改进，逐渐形成了现代的烹饪技巧。



煎鸡蛋在各国文化中的地位



中华文化中的煎鸡蛋

煎鸡蛋是中华菜肴中的经典之一，通常作为早餐或夜宵的主食，搭配豆浆、粥或米粉。

日本文化中的煎鸡蛋

在日本，煎鸡蛋是家庭烹饪的重要部分，人们喜欢在米饭上放一个煎鸡蛋，或者用鸡蛋制作拉面和乌冬面等。

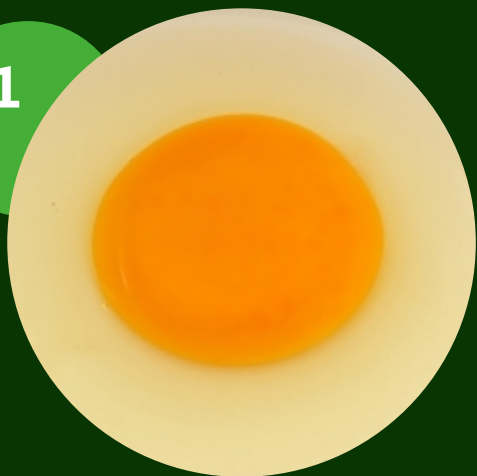
欧洲文化中的煎鸡蛋

在欧洲，煎鸡蛋通常作为早餐或下午茶的主食，搭配面包、香肠或培根等食物。



煎鸡蛋的营养价值与健康

01



蛋白质与氨基酸



煎鸡蛋富含高质量的蛋白质和必需氨基酸，有助于维持肌肉和骨骼健康。

02



脂肪与胆固醇



煎鸡蛋中的脂肪和胆固醇含量较高，适量食用有益健康，过量则可能对健康造成负面影响。

03



其他营养成分



煎鸡蛋还含有多种维生素和矿物质，如维生素A、D、B12，以及铁、钙、锌等微量元素。

02

煎鸡蛋的制作技巧

CHAPTER

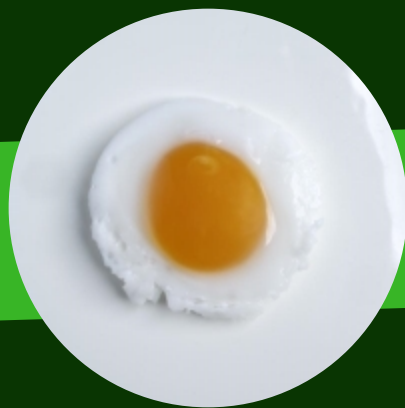


挑选鸡蛋的技巧



新鲜的鸡蛋

挑选新鲜的鸡蛋，因为它们通常具有较高的蛋白质含量和较好的口感。



蛋壳完整

挑选蛋壳完整的鸡蛋，因为这样的鸡蛋通常在生产过程中经过了严格的筛选和清洗。



无裂缝和沙眼

检查鸡蛋是否有裂缝和沙眼，因为这些缺陷可能会导致细菌污染。

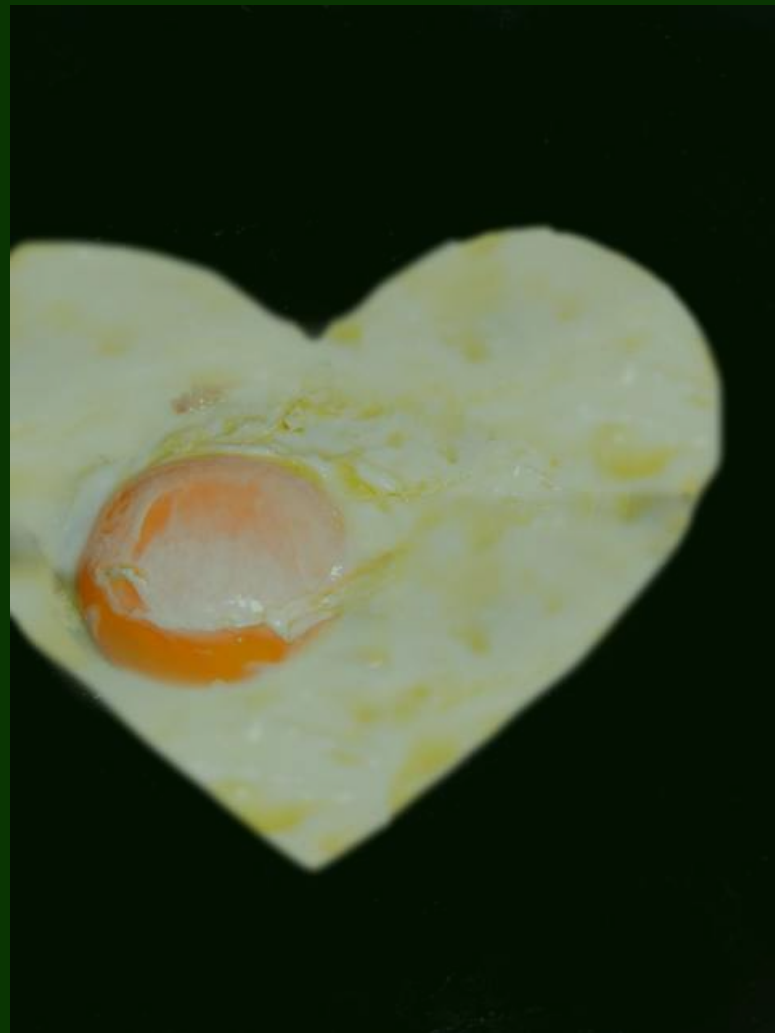
煎蛋的火候与时间掌控

合适的火候

使用中火煎蛋，这样可以确保鸡蛋不会过熟或过生。

煎蛋时间

根据个人口味和鸡蛋大小来决定煎蛋的时间，通常煎单面需要2-3分钟，翻面后再煎2-3分钟。



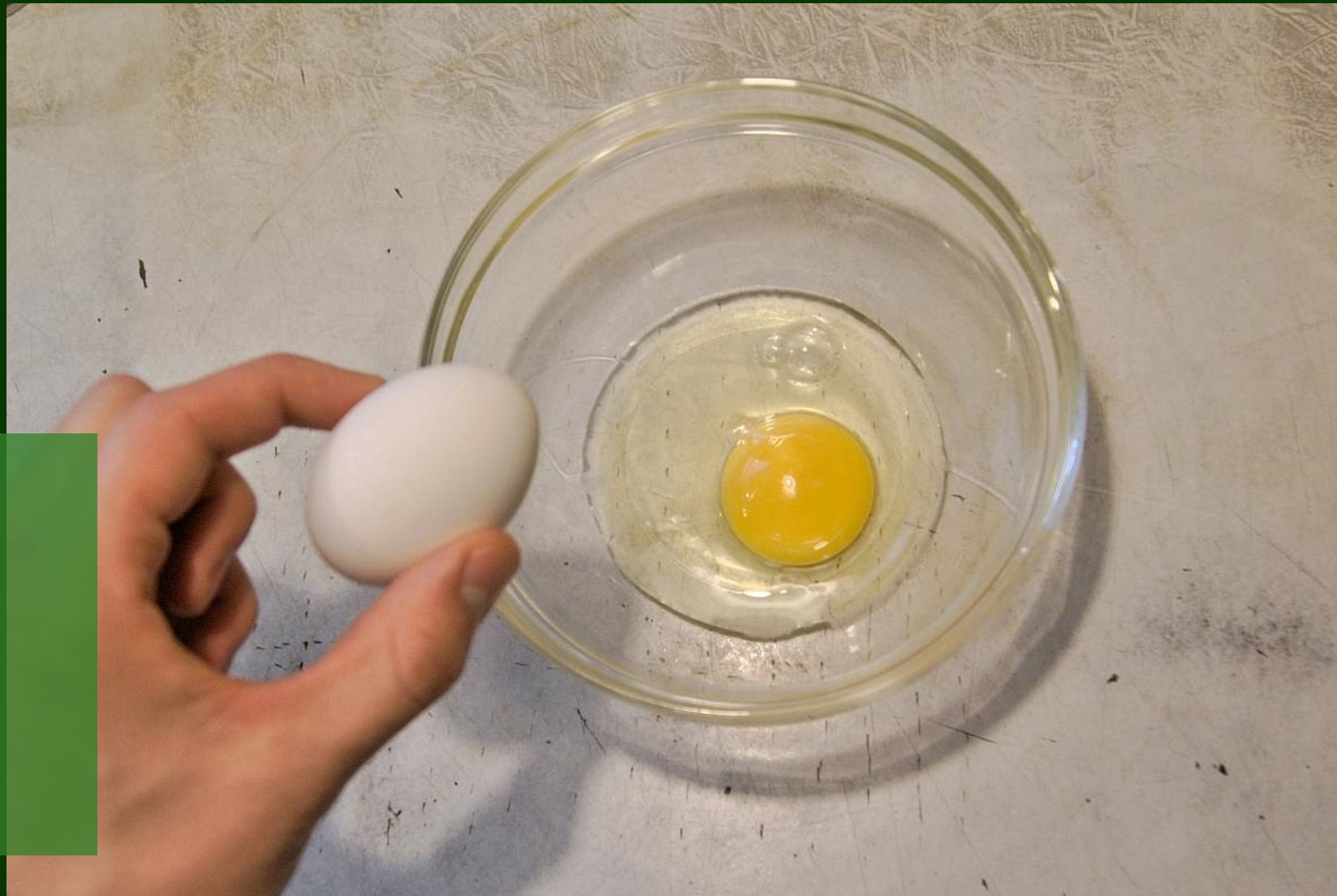
煎蛋的油温与翻面技巧

油温掌控

将油加热到适当温度，通常为180-200°C，这样可以确保鸡蛋不会烧焦。

翻面技巧

使用锅铲或筷子轻轻地将鸡蛋翻面，注意不要破坏鸡蛋的整体形状。



03

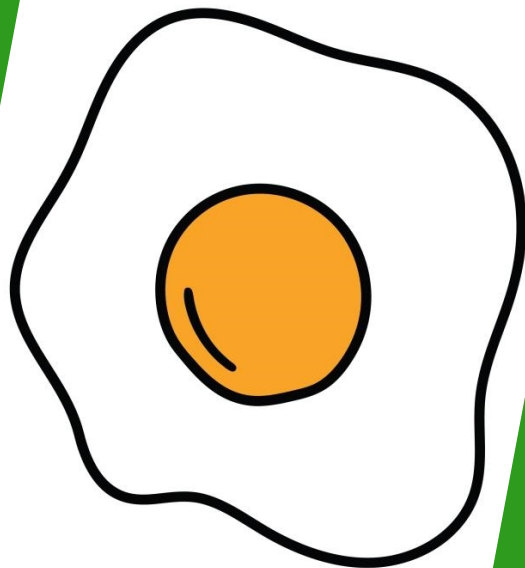
煎鸡蛋的创意制作

CHAPTER





制作太阳煎蛋



总结词

充满活力和朝气

详细描述

在平底锅中加入适量油，打入鸡蛋，用中小火将鸡蛋煎至两面金黄，撒上适量黑胡椒和盐，最后在鸡蛋表面放上一个煎好的笑脸，寓意着太阳的升起和满满活力。





制作心形煎蛋

总结词

浪漫与爱情

详细描述

在平底锅中加入适量油，打入鸡蛋，用中小火将鸡蛋煎至两面金黄，取出后用模具将鸡蛋剪成心形，最后在鸡蛋表面摆上一些水果或者巧克力碎片，营造出浪漫和甜蜜的氛围。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/708103007061007007>