# 最新100种西餐简单早餐做法(3篇)

来源：网络 作者：心上花开 更新时间：2024-06-22

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。100种西餐简单早餐做法篇一心形模型(网上购买)鸡蛋 1个(可以多个)...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

**100种西餐简单早餐做法篇一**

心形模型(网上购买)

鸡蛋 1个(可以多个)

搅蛋器 1个(超市或者网上购买，乐天玛特较全，淘宝网)

其他佐料(想吃上葱花的准备葱花根据个人喜好而定)

做法

1、将鸡蛋敲碎，用搅蛋器搅均匀。

2、将锅刷洗干净，烧热倒油，不需要太多，转下锅把油倒出，接着再倒少许油，放上模型。

3、在里面加入之前搅拌过的鸡蛋。

4、开始煎鸡蛋(模型不要改变位置)，等候几分钟就完成啦!

小诀窍

因为2、3两步有点困难，所以可以先煎一个鸡蛋，在用模型印上去，这种做法简单，但营养不多(有一些就要浪费掉)。如果用了多个的，可以把几个煎蛋摞在一起，一起印下去，这样感觉像在吃三明治。。

**100种西餐简单早餐做法篇二**

材料

土司三片，鸡蛋一个，火腿4小片，蒙牛缔芝特早餐奶酪一片

做法

1，鸡蛋倒入锅中煎成蛋饼

2，准备土司三片去掉外皮，以及其他材料

3，取一片土司，上面平铺火腿

4，放入一片奶酪

5，再放一片土司，上面放鸡蛋

6，上面再放一片土司，对半切成三角形即可。

**100种西餐简单早餐做法篇三**

材料

牛奶1杯(236ml)

中筋面粉1杯(140克)

糖1汤匙(就是量勺里大的)

盐1汤匙(小汤匙)

泡打粉1/4汤匙(勺子大小：中、小)

黄油融合的1大勺(不怕肥的美眉可以加哦，减肥的也可以不加)

做法

1、将材料混合起来搅拌(不能搅拌太均匀，留有一小团一小团的。千万不能用自动打蛋器)

2、舀一大汤勺步骤(1)的成品下锅煎(大小就像图上一样差不多，要是大点的话也没问题)

3、直到上面的小泡泡要爆破似的就翻面。

4、成品浇上蜂蜜(用蜂糖口感更好)即可。

小诀窍

1、锅子要用不沾锅的，就算没有不粘锅的也不能抹油!否则成品颜色很难看的。

2、锅子需要预热。就那么多啦!祝你用餐愉快!很简单吧?!

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找