蛋卷饼干，将鸡蛋汁充分搅拌，倒入烧烫的锅内，两手端锅，顺势将蛋汁荡匀成薄皮，略加烤焙即成蛋皮；然后，把原料用蛋皮卷成圆筒，即成蛋卷。趁热食用，味极酥软鲜美。又称瑞士蛋卷、奶油蛋卷。用面粉、鸡蛋液、白糖拌成面糊，加牛油烤成片状，抹上黄油，再卷成筒而成。色泽金黄偏红，质松软，呈海绵状，蛋糖香味浓郁。据传，此蛋卷是瑞士传来，故也称瑞士蛋卷

