

北京中秋月饼蛋黄 香酥中秋月饼蛋黄 回味源

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 北京中秋月饼蛋黄 香酥中秋月饼蛋黄 回味源 |
| 公司名称 | 广州回味源蛋类食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号 |
| 联系电话 | 13808894189 13808894189 |

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：广州回味源蛋类食品有限公司

想了解月饼咸蛋黄等相关信息，可以来电咨询广州回味源蛋类食品有限公司中秋月饼蛋黄

"八月十五正圆，中秋节月饼香又甜"，北京中秋月饼蛋黄，又到了吃月饼的时节。古老的月饼只是一种小吃而已。时至今日，人们逐渐将赏月与月饼相结合，寓意团圆、寄托思念。与此同时，月饼也是中秋节前后朋友之间沟通感情的一件重要礼品。制造方法；蛋黄抹上白酒，腌一会儿。在预热好的烤箱180度6分钟后，放入冷却备用。把糖浆和色拉油混合，然后把枧水3克放在一起，充分搅拌，直到糖浆变成淡白色为止。

广州回味源蛋类食品有限公司是做中秋咸蛋黄的中秋月饼蛋黄

2.筛入低筋粉和奶粉，搅拌均匀。在面团上盖上保鲜膜，静置1小时。3.将蛋黄与馅料混合，制成蛋黄馅，共37克。把蛋黄用豆沙卷成圆卷。把馅陆续包好，盖上保鲜膜备用。4.将月饼面团分成13克一份，搓圆，盖上保鲜膜备用。拿一块面团，把它压平擀圆。把馅料放进去。收口滚动。5.将月饼模抹上一点手粉，再抖去多余的粉末。把包有馅料的月饼放在月饼模里。反手放在桌上，按花形，取出月饼。6.放置预热烤箱180度，烤5分钟，取出，冷却至室温，刷上蛋黄液。在炉子的中层再放入180度的烘烤10分钟左右。

提示：月饼入炉前，先在表面喷一层水哦，千万不要忘记！2.刚出锅的月饼，饼皮很干又硬。在冷却之后，密封放置一段时间，饼皮就会逐渐变软，表面也会有一层油润光亮，这一过程叫做“回油”。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州一家较好的咸鸭蛋黄厂家中秋月饼蛋黄

中秋佳节是中国的一个传统节日，具有悠久的历史，现在也有法定节假日，可见人们非常重视。这一天，亲戚朋友们相聚欢度佳节。中秋节的时候，人们吃月饼，赏月，品瓜果，好不惬意。中秋节我们还有很多中秋节月饼类的月饼还存在疑问吗？中秋节的月饼有什么特点？下面一起来了解一下吧。

一、中秋节月饼的种类

1.根据制作地点的不同，中秋节月饼可以分为：苏式、广式、京式、宁式、晋式等。

2.根据陷心类型可分为：五仁月饼、豆沙月饼、金奶油月饼、茶月饼、火腿月饼、椰蓉月饼、凤梨月饼、椰奶月饼、果蔬月饼、冰鲜月饼等。

3.根据不同口味将月饼分为：甜的、咸的、辣的、咸的。

4.根据月饼的种类可分为：浆皮月饼、混合皮月饼、酥皮月饼、冰皮月饼、奶月饼等。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州一家较好的月饼蛋黄厂家中秋月饼蛋黄

二、中秋节月饼的特色

1.苏式月饼的特点是吃起来松软松软，色泽金黄，圆润平整。苏式月饼品种繁多，有甜的和咸的两种，有烤的，也有烙制的，以满足不同消费者的需要。

2.广式月饼以皮薄馅多、造型美观、品种多为特色。它的味道很淡，只有一点甜腻。所以在吃月饼的时候好配上清茶和水果。这款月饼包装精美，携带方便，适合赠送亲友。

3.京式月饼以清甜松脆为特色，多用麻油，层次分明，花样繁多。以自上而下为主，自下而上为白月饼，自上而下为浆状月饼，自下而上为酥皮月饼。

前已回答了中秋节月饼品种有哪些，中秋节月饼有哪些特点的问题。看得见的是各式各样的中秋节月饼，特色鲜明，别具一格，是一种值得品尝的美食。中秋节的月饼要按照产品包装上的说明来保存，冰皮月饼和冰激凌月饼都要放冰箱冷藏。可把月饼切成大小均匀的小块，用刀叉吃。

广州回味源蛋类食品有限公司是广州一家较好的咸蛋黄厂家中秋月饼蛋黄

蛋黄莲蓉月饼

饼类：中筋面粉100克、奶粉5克、转化糖浆75克、白糖1克、花生油25克、馅料：莲蓉750克、咸蛋黄9个、刷液：表面、蛋黄水(蛋黄1个+蛋白1大勺)调匀而成)

实践

1.在转化糖浆中加入白开水，搅拌至均匀。

2.在混合过的糖浆中，加入花生油，搅拌至面糊均匀，倒入奶粉中。

揉成一个面团。将面团用保鲜膜包好，静置2小时。

4.备好咸蛋黄。若您的咸蛋黄比较腥，回味源中秋月饼蛋黄，可将咸蛋黄在植物油中浸泡半小时，除去腥味。

5.面团静置后，按需分成小份。将莲蓉馅也分成合适的小份。皮肉馅之比为2:8。但是，在我的包里，我做的还远远不够。

想了解月饼蛋黄批发等相关信息，可以来电咨询广州回味源蛋类食品有限公司中秋月饼蛋黄

6.将1份莲蓉馅分成2份，将蛋黄放在中间，将蛋黄和莲蓉馅揉成一个圆形。

7.将莲蓉馅放入面糊中，将面糊放在掌心压平，用双手将面糊向上慢慢推，包住莲蓉，注意力度，香酥中秋月饼蛋黄，要尽量使面糊厚薄均匀，不要露馅。

8.包好后，成圆球状，流沙包中秋月饼蛋黄，用少许面粉拍圆球，方便脱模。将圆面团放到月饼模里。

9.月饼模具按在烤盘上，压下月饼图案(烤盘上不能涂油，也不能垫上防粘材料，但能垫锡纸)。

10.一提到月饼模具就会想到。将表面喷水的月饼放入180度预热的烤箱中烤制。

11.烘焙约5分钟，等月饼图案定型后，取出来，在表面刷上一层蛋黄水(只刷表面，侧边不刷)，再放入烤箱，温度降至150度，烤至四周成腰鼓状，饼皮均匀着色即可。总共约需20分钟(以时间为准，请根据烤箱的实际情况加以调整)。

北京中秋月饼蛋黄-香酥中秋月饼蛋黄-回味源(推荐商家)由广州回味源蛋类食品有限公司提供。广州回味源蛋类食品有限公司位于广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前回味源在蛋制品中享有良好的声誉。回味源取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。回味源全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。