

山东青岛香酥糖饼老师一对一指导

产品名称	山东青岛香酥糖饼老师一对一指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东青岛香酥糖饼老师一对一指导018

首先准备原料：面粉150克，热水75克，冷水15克，油8克，盐1克，白糖（馅）3勺，面粉（馅）1勺。面粉、油、盐混合，先加热水再加冷水，搅拌均匀，揉成面团，盖好醒20分钟。接着制作糖馅，白糖加面粉拌匀备用。面团擀成面片，再卷起来，切成段，每段面团竖着按扁，把糖馅放中间，捏紧，倒扣擀成饼。锅热加饼，中火烙，烙至两面金黄出锅。

面团：中筋面粉260克，温水170-180克（以面团较软为最好，不同品牌的面粉吸水量不同，请酌情添减），酵母3克

糖油酥：中筋面粉80克，细砂糖50克，植物油50克

配料：糖面粉（糖和面粉的比例3：1即可调制为糖60克面粉20克）

表面装饰：蜂蜜水、白芝麻

烘焙：烤箱中层，上下火200度20分钟左右至表面金黄

1、酵母溶于温水中，和成较软面团，静置15分钟。

2、糖油酥材料混合均匀。

3、面团均分每个约40克左右，大约十二个面团。分割好的面团滚圆擀圆。

4、取一份擀开包入油酥

5、包入油酥后收紧收口

- 6、收口朝下，擀成牛舌状
- 7、均匀撒上混合好的砂糖面粉
- 8、卷起
- 9、再将卷卷两端捏起来
- 10、光滑面朝上擀开成为薄饼状，表面刷蜂蜜水。
- 11、沾白芝麻。
- 12、放入烤盘松弛十分钟，入烤箱中层，上下火200度20分钟左右。

吃食是一种幸福，品味是一种情趣。2013年的深秋，上班路上忘记买早餐，闻香误入小巷，从此，便为了那香脆可口的饼，乐此不疲地闯进小巷