

# 杰格郎荷兰鸡蛋营养饼干 荷兰饼干 饼干

产品名称	杰格郎荷兰鸡蛋营养饼干 荷兰饼干 饼干
公司名称	青岛杰格郎食品有限公司
价格	4.00/袋
规格参数	品牌:杰格郎 产品类别:饼干 品种:韧性饼干
公司地址	中国 山东 青岛市四方区 重庆南路81号
联系电话	86 0539 2318788 13675390008

## 产品详情

品牌	杰格郎	产品类别	饼干
品种	韧性饼干	售卖方式	包装
商品条形码	6936252351079	等级	合格品
规格	1*20	净重	330g (g)
原产地	山东	保质期	365 (天)
生产日期	见包装打印	生产厂家	青岛杰格郎食品有限公司
储藏方法	置于阴凉干燥处	原料与配料	小麦粉、白砂糖、精炼植物油、生活饮用水等
卫生许可证	鲁卫食证字(2008)第371产品标准号 323A00328号		GB/T20980
特产	是		

这类饼干，原料中鸡蛋占很大比重，是非常酥松的入口易化的饼干。原料配方(印花饼干) 特制粉2.5公斤 鸡蛋2公斤 香兰素2克 糖粉2.5公斤 砂糖0.5公斤 工艺流程 面浆搅拌 挤出成型 撒糖 烘烤 冷却 成品 将鸡蛋与糖粉在30 的条件下，在搅拌机上或用手工搅打15~20分钟左右，然后加入25公斤面粉继续打至呈均匀面浆状，用三角袋将面浆挤在铁盘上成型，将砂糖撒在饼干坯上，然后经烘烤。出炉后，冷却即成表面具有美观裂纹与冰花的成品。原料配方(蛋黄饼干) 特制粉2.5公斤 鸡蛋2.25公斤 香兰素2克 糖粉2.5公斤 工艺流程 面浆搅拌 挤出成型 静置干燥 烘烤 冷却 成品 将鸡蛋与糖粉在30 的条件下，经搅拌15~20分钟左右，加入面粉，继续充分搅拌，搅拌出面筋。然后用三角袋将面浆挤在铁盘上成型，在干燥室静置干燥约3小时，然后烘烤，出炉后冷却为成品。面浆的稠度对成品质量有很大关系。面浆过稠，挤型时发硬，影响形态整齐。面浆过稀则挤出时过于流散，不易成型。