月饼礼盒、月饼、糕点、馅料、休闲食品

产品名称	月饼礼盒、月饼、糕点、馅料、休闲食品
公司名称	临沂市兰山区喜盈门食品厂
价格	178.00/盒
规格参数	品牌:德福香 品种:洪福（月饼礼盒） 售卖方式:包装
公司地址	临沂市兰山工业园
联系电话	15054995892 15550798666

产品详情

品牌	德福香	品种	洪福（月饼礼盒）
售卖方式	包装	等级	优级
规格	盒	净重	480（g）
原产地	山东	保质期	90（天）
生产日期	见打印处	生产厂家	临沂喜盈门食品厂
储藏方法	阴凉干燥处	原料与配料	苏式馅料、精粉、色拉油
特产	是	产品类别	月饼

公司简介：

临沂市兰山区喜盈门食品厂（山东德福香食品有限公司）是鲁南地区知名的食品生产企业，拥有多条现代化的食品生产线，主要生产糕点、馅料、月饼三大系列产品，年营业额达到五千万以上。公司软硬件设施以及质量管理体系在临沂食品行业中均处于领先地位，所生产的德福香系列月饼被临沂市糖制品烘焙协会评为最具竞争力的产品。德福香食品有限公司立足打造品牌企业，以精益求精、务实创新的企业精神，务必让“ 德福香 ”系列产品成为品质优良、丰厚文化底蕴之代名词。“ 德福香 ”始于清末享誉齐鲁的糕点名店“ 意合祥 ”。随着时代的更迭，当年的“ 意合祥 ”早已是楼是店非。早在19世纪五、六十年代“ 意合祥 ”的创始人冉庆桂老先生就积极投身于供销社的生产经营中，用他的秘方生产的月饼畅销整个鲁南地区，可谓家喻户晓，人人皆知。进入八十年代，冉老师傅年事已高，便将其成功经验传授予小女冉凡芳，冉女士在传承冉老先生成功经验的基础上，结合现代科技创办了喜盈门食品厂，并在1995年成功注册“ 德福香 ”商标，其系列产品多次被评为鲁南地区名牌产品，畅销全国各地。2007年8月公司顺利通过质量管理qs认证，面对机遇与挑战德福香食品有限公司及时进行改革与创新，产品质量有了更进一步的提高，产品供不应求。为满足生产需求公司2009年又引进了两条先进的食品生产线，产品更精，色香味更浓。让广大消费者真正享受家家德福香，户户喜盈门的美好愿望。苏式月饼的做法：

目前的苏式月饼，在质量上，日有提高，花色品种也有了很大的发展，但在制作方法与馅料、皮酥等配制方面，仍与传统的配制方法相仿。原料配方皮料：精白面粉9公斤

熟猪油3.1公斤饴糖1公斤80°C热水3.5公斤。酥皮料：精白面粉5公斤 熟猪油2.85公斤。馅料：(1)清水玫瑰月饼。熟面粉5公斤绵白糖11公斤熟猪油4.25公斤糖制猪油丁5公斤核桃仁1.5公斤松子仁1.5公斤 瓜子仁1公斤糖桔皮0.5公斤黄丁0.5公斤玫瑰花1公斤(2)水晶百果月饼熟面粉5公斤绵白糖11公斤熟猪油4.25公斤糖制猪油丁5公斤核桃仁2.5公斤松子仁1公斤 瓜子仁1公斤糖桔皮0.5公斤黄丁0.5公斤黄桂花0.5公斤

(3)甜腿百果月饼 熟面粉5公斤绵白糖11公斤熟猪油4.25公斤糖制猪油丁5公斤熟火腿肉1公斤核桃仁1.5公斤松子仁1公斤瓜子仁0.5公斤糖桔皮0.5公斤黄丁0.5公斤黄桂花1公斤(4)松子枣泥月饼绵白糖16公斤熟猪油3.5公斤糖制猪油丁0.75公斤黑枣8公斤松子仁2公斤瓜子仁1公斤糖桔皮0.5公斤黄丁0.5公斤黄桂花0.5公斤(5)清水洗沙月饼制成的豆沙28.5公斤糖制猪油丁2.5公斤糖桔皮0.5公斤黄丁0.5公斤黄桂花1公斤

(6)猪油夹沙月饼制成的豆沙22.5公斤糖制猪油丁8公斤黄丁1公斤黄桂花0.5公斤玫瑰花0.5公斤 制作方法1.大包酥酥皮制法：用料以5公斤计算，每公斤做12只月饼。先将皮料调成面团。制皮面团1.6公斤，油酥面团0.775公斤。将油酥包入皮料，用滚筒面杖压成簿皮(0.67厘米)。卷成圆形条条，用刀切成10块，再将小坯的两端，沿切口处向里边折捏，用手掌揿扁成薄饼形，就可包馅。要点：油酥包入皮内后，用面杖擀薄时不宜擀的太短、太窄，以免皮酥不均匀，影响质量。2.小包酥酥皮制法：面团和油酥面团制法同大包酥酥皮制法。将皮料与油酥料各分成10小块，将油酥逐一包入皮中，用面杖压扁后卷折成团，再用手掌揿扁成薄饼形即可包馅。3.制馅：根据配方拌匀，揉透滋润即可。下列馅需预制成半成品： (1)松子枣泥：先将黑枣去核、洗净、蒸烂绞成碎泥。糖放入锅内加水，加热溶化成糖浆，浓度以用竹筷能挑出丝为适度，然后将枣泥、油、松子加入，拌匀，烧到不粘手即可。(2)清水洗沙：赤豆9公斤，砂糖15公斤，饴糖1.5公斤，生油2.5公斤，水3公斤，制法与豆沙馅同。(3)猪油夹沙：所用的豆沙与清水豆沙制法相同。具体制法：将豆沙与糖、猪油丁、玫瑰花、桂花拌匀即可。4.包馅：先取豆沙馅揿薄置于酥皮上，再取猪油丁、桂花等混合料同时包入酥皮内。5.成型：包好馅后，在酥皮封口处贴上方型垫纸，压成1.67厘米厚的扁形月饼坯，每只90克，再在月饼生坯上盖以各种名称的印章。6.烘烤：月饼生坯推入炉内，炉温保持在240°C左右，待月饼上的花纹定型后适当降温，上下火要求一致，烤6～7分钟熟透即可出炉，待凉透后下盘。7.贮存：在装盒以前须完全冷透，轻拿轻放，防止皮酥脱落，影响质量及美观。如运销最好在月饼外面加包蜡纸或尼龙袋。保藏一般存放在通风阴凉处。在30°C的气温中可保藏一个月，但“豆沙”和“枣泥”等软货，则保藏时间较短。质量要求1.色泽：表面金黄油润，圆边浅黄，底部没有焦斑。2.形状：平整饱满，呈扁鼓形，没有裂口和漏底现象。3.酥皮：外表完整，酥皮清晰不乱，没有僵皮和硬皮。4.内质：皮馅厚薄均匀，无脱壳和空心现象，果料切块粗细适当。5.滋味：饼皮松酥，有各种馅料的特有风味和正常的香味，无哈喇味和果皮的苦味或涩味。