

重庆天丽预拌粉|料：耐烘烤透明皮月饼预拌料

产品名称	重庆天丽预拌粉 料：耐烘烤透明皮月饼预拌料
公司名称	东莞市天丽食品添加剂实业有限公司重庆办事处
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市江北区北汽城
联系电话	18680816330

产品详情

制作配方：

- 透明皮月饼制作配方： 1、透明皮专用糖6000克(天丽专用预拌料)
2、透明皮专用粉4000克(天丽专用预拌料) 3、糖浆5000克
(正宗广式月饼糖浆、色泽太黑的合使用)
4、植物油1500克(请选用纯正花生油、也可选用色拉油)

操作要求：

- 1、糖浆与植物油混合均匀，加入面粉搅拌至纯滑。
 - 2、加入透明皮专用糖继续搅拌至纯滑。 3、用胶桶装载备用。
 - 4、成型时再加入透明皮专用粉搅拦均匀。 5、拌至适合软硬度成型。
- 皮馅比例：皮20%、80%