

重庆月饼预拌粉|料：特色风味月饼皮专用粉

产品名称	重庆月饼预拌粉 料：特色风味月饼皮专用粉
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

主要功效：

特色风味月饼采用纯天然原材料为皮，以纯天然豆类、紫薯、南瓜、蔬菜原料为馅制作而成，口感纯正自然，具材质本身特有风味与感观的月饼，纯天然、健康、绿色，实为市场创新之举，具极高的市场推广价值。

主要配方：

食用淀粉、食用变性淀粉（氧化羟丙基淀粉）、紫薯粉、南瓜粉、蔬菜粉。

适用范围：

中秋月饼、烘烤类糕点。

使用方法：

准备搅拌桶，水与白洗沙馅加入桶内搅拌均匀。
搅拌均匀后加入月饼皮专用粉搅拌至均匀无粒状。
保鲜剂在搅拌过程中同时加入。蒸柜加热、调试好温度或时间，准备好蒸盘。
将已搅拌好的粉浆加入到蒸盘中，加约7分满。
高温蒸约30分钟，至完全熟透后取出蒸柜。蒸熟后的基础皮料在成型前按配方的份量将白莲蓉馅加入，并搅拌均匀至纯滑即可进行包馅成型生产。

