

月饼礼盒装大陆直飞台湾出口，润华国际月饼礼盒出口澳洲

产品名称	月饼礼盒装大陆直飞台湾出口，润华国际月饼礼盒出口澳洲
公司名称	东莞市润华国际物流有限公司
价格	25.00/件
规格参数	东莞润华国际物流:国际货运代理 运输方式:全球范围快递，空运，海运 时效:7-9天，10-12天
公司地址	长安镇德政中路239号莲盛商务大厦407
联系电话	19871507086 18128628051

产品详情

月饼礼盒装大陆直飞台湾出口，润华国际月饼礼盒出口澳洲

广式月饼

准备材料

饼皮部分：面粉、糖浆、花生油、枧水、

馅料：想吃什么馅包什么馅、而我包了莲蓉、豆沙、冬蓉、五仁、咸蛋黄、一个鸡蛋用来刷饼面用

工具：75克月饼模、一个羊毛刷

做法：

饼皮做法：

1、糖浆加入花生油和枧水搅拌均匀、再倒入面粉用刮刀拌匀、然后带上一次性手套揉至无干粉、装入保鲜袋或用保鲜膜包裹住室温松弛两个钟！

- 2、新鲜咸蛋磕出蛋黄、喷白酒祛腥、放入烤箱150度、3分钟即可、
- 3、称馅、18个馅、我用3：7比例、馅是53克一个、饼皮22克一个、如果加蛋黄、馅加蛋黄也是称53克一个、称好搓圆用保鲜膜盖好、
- 4、称皮：22克一个、称好再搓圆、用保鲜膜盖好
- 5、一个饼皮包一个馅、饼皮搓圆压扁摊开包住一个馅、一点一点把饼皮慢慢向虎口推封口、包好、全部包好后、预热烤箱200度、
- 6、把包好的饼坯搓成圆柱形放入准备好的面粉滚一圈、轻拍祛掉多余的粉末、（也可以月饼模具撒一些粉、再轻轻晃动把多余粉倒出来）放入模具压制、压出来直接放到铺有油布的烤盆中、
- 7、全部压好放入烤箱中层200度、7分钟定型、取出来刷一层薄薄的蛋黄液、再入烤箱180度烤15分钟左右即可出炉、一定要全程常手套、刚出炉月饼比较硬、室温放凉、密封保存第二、三天回油、饼皮渐渐变得柔软油润、好吃、