

# 月饼礼盒装大陆直飞日本出口，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日本出口，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日本出口，润华国际月饼礼盒出口澳洲

### 鲜肉月饼

中式月饼爱这款，层层酥脆，鲜嫩多汁，做给家人吃，老少皆宜！口感香酥可口，越吃越香，既能当早餐又能当点心！而且做法也不难，千万不要错过。

制作配料：肉馅儿 生姜 小葱 生抽 老抽 蚝油 鸡蛋 盐 胡椒粉 食用油适量

水油皮：高筋面粉/中筋面粉 猪油 清水 白糖

油酥面团：低粉/中筋面粉 猪油

制作方法：

1、先把水油皮和油酥面团揉好，密封醒发15分钟左右（PS：水油皮面团好揉5-6分钟，让面团有更好的延展性，这样在擀的时候就不会破酥；）

2、接着我们来调肉馅儿：准备500克左右的肉馅儿，加入姜末、葱末、蚝油、生抽、老抽、盐、胡椒粉、磕入一个鸡蛋顺时针搅拌至上劲；密封放在冰箱冷藏30分钟备用；

- 3、把肉馅儿分成每个30克的小剂子，分12个出来（后剩一点肉馅儿，做了肉丸汤）
- 4、先把水油皮拿出来，稍微擀成中间厚边缘薄的大面片，把油酥包进去，封好接口；
- 5、然后擀成长方形大薄饼；
- 6、再把面饼像叠被子一样，折3折回来；用擀面杖轻轻推开，再继续擀；
- 7、继续擀成更大的大面饼。能擀多大就擀多大，只要不破酥不混酥就可以；擀的时候注意借助干粉来擀，擀不动就撒干粉；每次只要薄薄一层就可以；
- 8、然后从一头卷起来，卷的时候要卷紧一点，然后分割成大小一样的小面剂，分割成12个就可以；
- 9、取一个小面剂，把两头接口捏合，然后把两头按压在中间，再擀成大圆饼，包上一个我们准备好的肉馅儿上去；
- 10、用虎口的位置收拢接口即可，不要用包包子的手法，那样反而更不容易包好；全部做好之后放在烤盘上面，稍微按压一下；
- 11、后可以印一个自己喜欢的图案，同时烤箱提前预热；上下火175度烤大约25分钟左右即可。