

# 中秋月饼礼盒团购中心 华美月饼厂家直营

|      |                                                        |
|------|--------------------------------------------------------|
| 产品名称 | 中秋月饼礼盒团购中心 华美月饼厂家直营                                    |
| 公司名称 | 东莞市华美食品有限公司                                            |
| 价格   | 76.00/盒                                                |
| 规格参数 | 华美月饼:华美冰皮月饼<br>产品条码:6911352058189<br>东莞市茶山镇:南社管理区东山路8号 |
| 公司地址 | 东莞市茶山镇南社管理区                                            |
| 联系电话 | 13510675538 13510675538                                |

## 产品详情

东莞华美食品集团，华美月饼厂家，东莞华美月饼总部，广式月饼，华美月饼OEM,加工厂家\_广东经典品牌定制月饼,提供完善的售前售后服务,企事业单位定制月饼大型客户团体按需定制定制,定制月饼 品质保障,口感香醇,细腻绵软,急速送货,中秋月饼团购想省心又想优惠?立刻成为华美尊享客户,您将获得货源与价格的优先保障.更能够时间了解华美集团的各种活动优惠信息.华美月饼,佳节送礼品质之选.2023全新华美月饼重磅来袭!创造时尚美味,体验快乐生活!这个中秋与华美相伴、一同传味团圆与思念!

广式月饼的饼皮制作较为特殊，需要用到大量的转化糖浆来赋予饼皮的松软，因此饼皮中糖的含量十分可观。但广式月饼的皮一般都比较薄，所以重点是在馅料。莲蓉馅的莲蓉部分用的是莲子和油炒制而成。莲子肉味甘、涩，性平。归脾、肾、心经。具有益肾固精、补脾止泻、养心安神的功效。蛋黄的营养自是不用多说，蛋白质、维生素和矿物质含量都比较高，但同时，其中的脂类物质含量也较高，血脂就偏高的人，少吃为妙。月饼馅料的选材十分广博，除用芋头、莲子、杏仁、榄仁、桃仁、芝麻等果实料外，还选用咸蛋黄、叉烧、烧鹅、冬菇、冰肉、糖冬瓜、虾米、桶饼、陈皮、柠檬叶等多达二三十种原料，发展到用凤梨、榴莲、香蕉等水果，甚至还使用鲍鱼、鱼翅、瑶柱等较名贵的原料。做法之一原料：面粉160克，植物油40克，转化糖浆110~120克，碱水1/2小匙（可以用小苏打）1/2小匙+水1小匙代替，盐少许，月饼馅（大月饼需要880克，小月饼需要600克），咸蛋黄（大月饼需要8个，小月饼需要10个），酒（米酒或高粱酒都行）2大匙，装饰（蛋黄2个，水或植物油2小匙，搅拌均匀）。（可以做大月饼8个，或者小月饼20个。）做法1、把油、糖浆、碱水及盐放容器中，微波炉加热几十秒，至糖浆变稀。筛入面粉，用橡皮刀拌匀，做成的月饼皮象耳垂般柔软就对了。覆盖保鲜膜，室温下放置四小时以上。2、咸蛋黄在酒里泡十分钟去腥，然后把蛋黄放烤盘中，不用预热烤箱直接烤，325F烤7分钟。取出待凉。3、分割月饼皮：如果做大月饼，把月饼皮分成8份，每份40克；如果做小月饼，每份15克，共20份。4、分割月饼馅：如果做大月饼，把月饼馅分成8份，每份110克，分别包好蛋黄搓圆；如果做小月饼，每份30克，共20份，分别包半个蛋黄，搓圆。5、包月饼：手掌放一份月饼皮，两手压平，上面放一

份月饼馅。一只手轻推月饼馅，另一只手的手掌轻推月饼皮，使月饼皮慢慢展开，直到把月饼馅全部包住为止。这个技巧很重要，可以保证月饼烤好后皮馅不分离。月饼模型中撒入少许干面粉，摇匀，把多余的面粉倒出。包好的月饼表皮也轻轻的抹一层干面粉，把月饼球放入模型中，轻轻压平，力量要均匀。然后上下左右都敲一下，就可以轻松脱模了。依次做完所有的月饼。6、烤箱预热至350F。在月饼表面轻轻喷一层水，放入烤箱最上层烤五分钟。取出刷蛋黄液，同时把烤箱调低至300F。再把月饼放入烤箱烤七分钟，取出再刷一次蛋黄液，再烤五分钟，或到自己喜欢的颜色为止。最后一次进烤箱时，可以只上火（broiler），上色更快。刷蛋可增加饼皮表面光泽。蛋液要稠度适当，能拉开刷子，薄薄的刷上两层，过厚会造成烘烤时着色过深，还会影响花纹的清晰度。7、把烤好的月饼取出，放在架子上完全冷却，然后放入密封容器放两至三天，使其回油，即可食用。