

手指饼 苏州金圆发食品机械 手指饼图片

产品名称	手指饼 苏州金圆发食品机械 手指饼图片
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

产品详情

1 鸡蛋分开蛋白和蛋黄，蛋黄打散，蛋白分三次加糖打至9分发，然后取三分之一的蛋白加入蛋黄拌匀；
2 蛋黄糊全部倒入剩余的蛋白中，手指饼，切拌均匀；3
低粉筛入鸡蛋糊中，轻拌，使面粉与蛋糊充分混合均匀，没有结块；4
将搅拌好的饼干糊倒入裱花袋中，在裱花袋上剪大概1cm宽的口；5
将饼干糊挤到烤盘上，尽量使每块饼干的长度挤的均匀；6 烤箱预热180度，中层，上下火
10到15分钟即可。

做法：1.烤盘铺上油纸；烤箱预热180度；低筋面粉过筛备用。2.将蛋黄和一半的糖粉一起打发，即为蛋黄糊；再将蛋白和另外一半糖粉打发至干性发泡，即为蛋白糊。3.将蛋黄糊、蛋白糊混合拌匀，再加入低筋面粉轻轻拌匀，装入放好平口花嘴的挤花袋中。4.在烤盘上间隔挤成手指形状，手指饼怎么做，上而一一撒上适量纯椰蓉。5.放入烤箱中层 190度炉温，约烤8分钟即可完成。做法二原料蛋黄3个，蛋白2个，手指饼的配方，细砂糖55克，低筋面粉70克，香草精数滴。6、盛1/2蛋白到蛋黄的碗里。7、再加入1/2过筛后的面粉，用橡皮将面粉、蛋白、蛋黄翻拌均匀。不要打圈搅拌以免蛋白消泡。8、重复第7步的过程，将剩下的蛋白、面粉也倒入碗里，拌匀成浓稠的面糊。要注意，这个时候的面糊应该是有质感的浓稠面糊，不产生大气泡，也不会太稀。否则表示搅拌过度或者搅拌手法不正确，手指饼图片，导致蛋白消泡了。9、把面糊装进裱花袋，烤盘垫油纸或锡纸，用中号圆孔花嘴在烤盘上挤出条状面糊。10、把面糊送入预热好的烤箱，190度，10分钟左右，直到表面微金黄色，质地干脆。手指饼-苏州金圆发食品机械-手指饼图片由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机械有限公司位于苏州吴中区胥口镇曹丰路288号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前苏州金圆发在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。苏州金圆发取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。苏州金圆发全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。