

## 贝蒂妙厨班戟粉 煎饼粉 松饼粉1.04kg

产品名称	贝蒂妙厨班戟粉 煎饼粉 松饼粉1.04kg
公司名称	广州市海珠区锋富商行
价格	30.00/盒
规格参数	品牌:贝蒂妙厨 是否进口:是 有无中文标签:无
公司地址	广州市海珠区南泰路168号南泰食品批发中心自编第B65号商铺
联系电话	86 020 84338267 13570980090

## 产品详情

## 【产品介绍】：

毛重1136g 请大家认准英文原名pancake，中文叫法有n种这个是美式类似于铜锣烧那种造型的，港式那种卷淡奶油榴莲芒果的班戟不是这种粉。保质期 2013/03美式班戟，不是港式的，美式的跟铜锣烧相似，港式的是薄皮的，看清楚买了，别买错了要泪奔的。班戟做法，华夫饼配方往下拉（翻译中的杯指量杯，一杯是240ml）1长柄煎锅或者煎锅浅锅（老美的锅，俺们家用平底锅就可以了），加热至375华氏，大约是190℃，判断标准是，当小水珠滴落锅中时，水珠会溅开2冷水，用叉子或者搅拌器搅拌均匀至光滑，每次缓慢到少于1/4杯面糊至热锅中3煎至面糊表面冒泡或者边缘变干，翻面，再煎1分钟或者至金黄色做6-7个需要1杯粉，3/4杯水做12-14个，需要2杯粉，1又1/2杯水做20-22个,需要3杯粉，2又1/4杯水华夫饼做法，请先确认有华夫饼机。1 加热华夫饼机2 2杯粉，1又1/3杯水或者牛奶，2大勺（1 tablespoon=15ml）蔬菜油，1个鸡蛋，用叉子或者打蛋器搅拌至顺滑。倒入华夫饼机中央。3 加热5分钟，或者蒸汽停止，小心取出装盘，大概是9英寸(22.86cm)的华夫饼。做法翻译，不保证就做成功，请各位以宽容的心态对待diy

"供应贝蒂妙厨班戟粉 煎饼粉 松饼粉1.04kg"的原料与配料为小麦粉、玉米粉、奶油、乳酪、蛋黄、蛋白、大豆油、食用盐、蔗糖、苯甲酸、山梨酸、维他命B1/B2、铁质、鲜奶油，等级是优级，生产日期为近期，有无中文标签是无，储藏方法为阴凉干燥处，是否进口是是，水分含量 为5（%），净含量（规格）是1004（g），包装规格为1.04kg，原产地是美国，特产为是，生产厂家是GeneralMills美国通用磨坊，品牌为贝蒂妙厨，保质期是24（个月），售卖方式为包装