

糕点 糕点饼干 包装绿豆糕

产品名称	糕点 糕点饼干 包装绿豆糕
公司名称	菏泽三欣糕点厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:昱欣 品种:糕点 售卖方式:包装
公司地址	中国 山东 菏泽市牡丹区 菏泽市牡丹区吕陵镇吕陵村
联系电话	86 0530 5470108 13583097908

产品详情

品牌	昱欣	品种	糕点
售卖方式	包装	等级	优级
原产地	山东	保质期	90 (天)
生产厂家	菏泽三欣糕点厂	储藏方法	避光常温
原料与配料	面粉	特产	否

1、椒盐桃酥桃酥是川式糕点中主要的酥类点心之一。其特点是香甜可口，酥脆化渣。一般的桃酥都是甜味，而椒盐桃酥中因为加入了少量的精盐，故使成品在香甜中略带咸味。配方：特级面粉2500克白糖1250克化猪油或香油1250克鸡蛋5个精盐20克小苏打15克臭粉10克制作：1将白糖、精盐、小苏打、臭粉放入盆中，磕入鸡蛋，搅拌均匀机器搅5分钟，手工揉搓10分钟至松泡后，再下入化猪油，继续搅拌至猪油与其它原料融和，然后下入面粉，拌和均匀成酥松的面团。2将和好的面团搓成长条，用刀切成厚薄均匀的片或将面团放入模具中压成圆形、椭圆形或长方形的片，即成桃酥生坯。3将桃酥生坯放入烤盘中上下烤盘之间的间距为3厘米，入160~180 的烤箱中烘烤约8分钟，至桃酥表面呈金黄色且有自然裂缝时，取出晾凉即成。〔注〕臭粉的化学名称为碳酸氢铵，是一种化学膨松剂。但臭粉的用量须少，否则成品会有异味。2、葱油酥在川式糕点中，葱油酥因带有浓郁的葱香味而备受现代都市人的喜爱。制作葱油酥时，需将大葱切碎后取汁，使成品既有葱的味道又不见葱的影子。且甜中带咸，酥松滋润，爽口宜人。配方：特级面粉1600克熟面粉500克化猪油500克白糖800克精盐15克熟芝麻300克熟碎花仁150克大葱500克鸡蛋2个精炼油250克制作：1将面粉1000克放入盆中，加入化猪油250克、热水250克、冷水100克，搅拌均匀后，揉成表面光滑滋润的水油面团，置于案板上，用湿纱布盖上，饧约15分钟；将剩余的面粉放入盆中，加入剩余的化猪油，揉搓均匀后，即成油酥面团。2大葱择洗净，切成葱花，再用洁净纱布包住，挤出葱汁，然后将葱汁装入盆中，加入熟面粉、白糖、精盐、精炼油、熟芝麻150克及熟碎花仁，拌和均匀后，即成馅料；鸡蛋磕入碗中，搅打均匀成蛋液。3将水油面团在案板上压扁擀开，再将油酥面团包入水油面团中，将面团用滚筒擀成椭圆形片，折叠几次后，擀成0.3厘米厚的面皮，然后将拌和好的馅料压成片状，铺在面皮的一半上，再将面皮的另一半折过来盖在馅心上，然后用滚筒将包好馅料的面皮压至厚薄均匀，再用刀将面皮切成长12厘米、宽5厘米的条，在表面刷上鸡蛋液，撒匀剩余的熟芝麻，即成葱油酥生坯。4将生坯放入刷油的烤盘中，入180~200 的烤箱中烘烤约7分钟，取出晾凉即成。3、豆沙菊

花酥豆沙菊花酥是一种大众化的酥饼类糕点，因形似菊花、酥脆化渣、香甜可口而备受人们喜爱。这种糕点既可用油炸的方法制熟，也可用烘烤的方法制熟，两种方法制成的成品各有特色。配方：特级面粉1000克 化猪油300克 豆沙馅600克 食用黄色素、红色素各少许制作：1将面粉600克放入盆中，加入化猪油150克，热水250克及食用黄色素，揉和均匀成淡黄色的水油面团；将剩余的面粉放入盆中，加入剩余的化猪油，揉和均匀成油酥面团。2将水油面团在案板上压扁擀开，再将油酥面团包入水油面团中，将面团擀成长方形的面皮，反复折叠和擀开三次，然后将面皮卷成圆柱状，用刀切成面剂，将面剂擀成若干张小圆皮；将豆沙馅搓成若干个小圆球。3取一张小圆皮，包入一份豆沙馅，再收口捏紧，然后用手按成圆饼状，用刀在圆饼四周呈放射状划10~12个刀口子刀距要均匀，刀口离饼心相距15厘米成菊花瓣状，用手将每个菊花瓣翻起以使馅心露出，另用红色素在饼心点一个小点，即成豆沙菊花酥生坯。4依法逐一制完后，放入烤盘中，入150~170℃的烤箱中烘烤约9分钟，取出晾凉即成。〔注〕如用油炸的方法制熟，其水油面团的用油量需减少一些。

4、萨其玛萨其玛本是满族人的点心，后经满人带入关内，融合了汉族的糕点制作技术，从而形成了今天的样子。川式萨其玛吸取了京式萨其玛的某些制作特点，同时还特别用蜜饯或金丝蜜枣点缀其表面。配方：特级面粉1500克 白糖850克 饴糖850克 鸡蛋25个 化猪油或精炼油1000克 蜜饯或金丝蜜枣250克制作：1鸡蛋磕入盆中，搅打成蛋液后加入面粉揉和均匀，用压面机压成或用擀面杖擀成0.4厘米厚的面皮，再用刀切成7~8厘米长、0.4厘米粗的面丝，下入五六成热的油锅中炸至金黄酥脆时捞出；蜜饯或金丝蜜枣切成细丝。2将白糖和饴糖放入锅中，加入适量清水，熬至溶化且温度达到120℃时，将炸好的面丝倒入锅中翻拌均匀。3将粘匀糖液的面丝起锅装入方形框具内，摊平压成5厘米厚的大方块，再用刀切成小的长方块，最后在表面撒上蜜饯丝，晾凉即成。〔注〕如在和面时加入了可可粉，即变成了可可萨其玛。