

越哲食品、无蔗糖蛋黄饼、上海蛋黄饼

产品名称	越哲食品、无蔗糖蛋黄饼、上海蛋黄饼
公司名称	上海越哲实业有限公司
价格	55.00/箱
规格参数	品牌:上海谷悦园 品种:酥性饼干 售卖方式:散装
公司地址	上海市闵行区竹园路612号3幢二层206室(注册地址)
联系电话	86 021 18971816540 13671824370

产品详情

品牌	上海谷悦园	品种	酥性饼干
售卖方式	散装	规格	108g*20包
净重	1箱3kg(g)	原产地	上海
保质期	365(天)	生产厂家	上海越哲食品有限公司
卫生许可证	QS312008010492	产品标准号	GB/T20977

蛋黄饼干 这是一类手工饼干，原料中鸡蛋占很大比重，是非常酥松的入口易化的饼干。

原料配方(印花饼干)特制粉2.5公斤鸡蛋2公斤香兰素2克糖粉2.5公斤砂糖0.5公斤

工艺流程面浆搅拌 挤出成型 撒糖 烘烤 冷却 成品 将鸡蛋与糖粉在30 的条件下，在搅拌机上用手工搅打15~20分钟左右，然后加入25公斤面粉继续打至呈均匀面浆状，用三角袋将面浆挤在铁盘上成型，将砂糖撒在饼干坯上，然后经烘烤。出炉后，冷却即成表面具有美观裂纹与冰花的成品。

原料配方(蛋黄饼干)特制粉2.5公斤鸡蛋2.25公斤香兰素2克糖粉2.5公斤

工艺流程面浆搅拌 挤出成型 静置干燥 烘烤 冷却 成品 将鸡蛋与糖粉在30 的条件下，经搅拌15~20分钟左右，加入面粉，继续充分搅拌，搅拌出面筋。然后用三角袋将面浆挤在铁盘上成型，在干燥室静置干燥约3小时，然后烘烤，出炉后冷却为成品。面浆的稠度对成品质量有很大关系。面浆过稠，挤型时发硬，影响形态整齐。面浆过稀则挤出时过于流散，不易成型。

一、关于订购、确认、付款强烈建议使用支付宝，本店所有商品均支持支付宝交付款前请务必先花一点时间咨询是否有现货以免让您久等的哦直接购买付款的客户，如果出现缺货情况，我们会及时反馈，通知您申请退款、更换产品或者作为预存款。提交了订单但未支付的客户，因为库房是根据订单发货，我们只能是尽量帮您保留，不保证100%，除非特别联系说明。为了你的心中美味，请大家要及时付款的哦！

二、关于发货发货时间：按照付款的先后顺序安排，特别着急的客户请先联系确认，可以帮到您的我们会尽力。

三、货品的签收问题1、为了减少纠纷和误会，请您将您需要的产品，按您需要的正确数量购买。并请填写正确的收件信息，并保持电话的通畅2、本公司所售出商品在发出前，都经过严格的检查，并经过三道手续查验，以确保数量与质量正确及完好！3、再次声明!!!包裹务必当着快递面查看。签收以后我们一律不负责!!!这是快递赋予我们的承诺。4、请您不要再在签收之后以(不是我签收的，快递放在门卫那了，快递不让我先检查，我没看到这里的话。你们的条款是霸王条款等种种理由要求我们退换货)如您所留地址是保安或物业可

代收的那种，也麻烦您提前和我们说明。5、一旦您已签收确认，而商品在运送过程中出现问题，我们将无法承担任何责任，更无法与快递公司交涉了。这样的话，不仅是您和我们经济上的损失，同时还严重影响我们的心情。6、另外因各位买家拍下的商品均由物流公司运输及派送，限于国内当前的物流环境，因此，有可能会存在一些不确定的负面情况发生，如货物延迟送达，货物损毁、服务态度不佳等。尽管出现的概率很小很小，但请一旦出现此类情况时，请您尽快与我们联系，我们将尽最大力量协助解决并承担我方应该承担的责任。同时，请不要因为承运商或快递员的原因而给我们中、差评，谢谢您的谅解。每次交易结束后，您都有一个对本店的产品及服务评价的机会，我们非常重视您的评价，希望能够合作愉快！但是对于一切以差评来要挟我们妥协的人，我们一律投诉到底！让我们从沟通开始！凡拍下此宝贝者，我们视您已认以上条款，请认真遵守