

新龙台食品米饼台湾宝岛米饼

产品名称	新龙台食品米饼台湾宝岛米饼
公司名称	宜昌华尔食品有限责任公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:符号小子 型号:111791
公司地址	湖北省当阳市半月镇龙台
联系电话	0717-3445072

产品详情

自做米饼是把米粉搅拌成糊状，如果要松软必须添加适量的鸡蛋与鲜奶，如果要特别松软的话还要添加食品膨松剂或泡打粉，还有食用的油脂也是不可缺少的，自己调着试验，米浆调得略薄些容易发酵并蓬松的厚度大些。

宜昌新龙台食品有限责任公司，台湾合资企业，专业生产各种定量装散装蛋糕月饼糕点及年货礼盒糕点，喜庆伴手礼回礼糕点食品，适合各流通批发贸易渠道，也适合终端卖场，也适合学校单位福利团购，也适合微商淘宝货源电商分销，欢迎休闲食品批发贸易商来电咨询！

米饼的做法

材料：好看的米饼

大米 250g(以硬质为佳)

砂糖 45g

酵母 1小匙

苏打粉 1/2小匙

烫水 55g

清水 适量

做法：

- 1、大米淘净，硬质的米要用水泡2小时以上，软质米可以泡1小时或者干脆不泡。控干，磨成非常细致的米粉。
- 2、取1/3量米粉与糖混合，冲入90度以上烫水55g，迅速搅拌均匀，放凉至30度左右。
- 3、将粉浆与其余米粉和酵母混合拌匀，加适量清水拌成新鲜奶酪样稠度，压实。用厚棉裹上室温发酵。发酵程度：夏天发酵至能看到表面出较大裂缝，冬天则以出较多小裂缝就行。
- 4、取苏打粉用少许水融化，倒入发酵好的粉浆中拌匀。
- 5、平锅抹少许油中火加热，至滴入少量冷水时水会起大泡蒸发的程度，将滴入的水份抹去，平锅中放一小碟温水，将调好的粉浆用勺舀入，加盖，单面蒸烙，待蒸气逸出，饼底成金黄色即可。趁热享用。

说明：

- 1、35度保温发酵，约需发酵2-3小时左右。室温发酵时间：春秋6小时，夏3小时，冬12-24小时。
- 2、中低火烙制，以滴入少量冷水时水会起泡中度蒸发的程度，而不能是一下就蒸发干了。火大了底很容易焦，这点要注意。
- 3、米的选择：以硬米做出的成品最为松软，煮成饭比较软烂的米，做出的米饼则偏粘。
- 4、这个糖量是比较甜的，我是觉得甜一点的比较好吃。怕甜的可以减至15g，那是仔细品尝才能吃出甜味来的程度。

宜昌新龙台食品有限责任公司，台湾合资企业，专业生产各种定量装散装米饼蛋糕月饼糕点及年货礼盒糕点，喜庆伴手礼回礼糕点食品，适合各流通批发贸易渠道，也适合终端卖场，也适合学校单位福利团购，也适合电商分销，欢迎休闲食品批发贸易商来电咨询！

米饼优惠专场，实时更新高性价比米饼单品敬请关注！这些米饼都是由专业编辑为您精挑细选的，时下流行的，欢迎拨打电话了解米饼价格、米饼图片等相关信息！

宜昌新龙台食品有限责任公司，台湾合资企业，专业生产各种定量装散装蛋糕月饼糕点及年货礼盒糕点，喜庆伴手礼回礼糕点食品，适合各流通批发贸易渠道，也适合终端卖场，也适合学校单位福利团购，也适合电商分销，欢迎休闲食品批发贸易商来电咨询！