



07.0)??????(?????09.02.03)?

.外酥脆内松软无碱大油条配方：中筋面粉9.5斤、鸡蛋0.5斤、面欣酥A型50克、食品级碳酸氢铵25-50克、白糖20-60克(白糖起上色作用，如果感觉油条色泽发黑发红发暗，可以不加或减量使用)、黄油或起酥油(本配料是起到皮酥脆以及省油、调味的的作用。如果买不到黄油或起酥油，添加色拉油也可以，但是没有黄油、起酥油酥脆度好) 0.2~0.8斤、盐70-100克、30度水5.7斤。工艺：先将面粉、面欣酥A型干拌匀

【也可以将面欣酥加入所有和面凉水中，用[电钻搅拌器]高速搅拌溶解】(干拌不均匀或者溶解不彻底就可能造成油条表面有气泡)。再将鸡蛋、盐、碳酸氢铵、白糖及黄油等加入和面水中用[电钻搅拌器]高速搅拌溶解，再加入面粉和成面团(不要过度揉面，以免起筋影响油条膨松)。将和好的面团用湿布盖好，醒发10分钟，揉叠一次，再次醒发10分钟，再次揉叠，擀成条状，用保鲜膜包好，放入冷藏柜，设置10-15 低温发酵8-24小时(根据面粉筋度大小确定发酵时间，筋度越大发酵时间越长，发酵程度以“拉开油条坯不断条不收缩”为最佳)。然后取出、弛面一会、成型(成型时有油案和面案两种防粘方法，“面案”撒干面粉成型美观，酥脆；“油案”抹油油条细嫩，不容易浑油)，再次醒发10-20分钟，用木棍或筷子沾点干净水在其中一条油条坯中间划个水道(起粘合作用，防止油炸时两片油条坯分开)，将两片油条坯叠加一起，再用木棍在油条坯中间使劲压条小沟(防止油炸时两片油条坯分开)，轻轻拉开油条坯，放入180-200度油锅油炸(最好使用棕榈油或大豆色拉油)，不停翻动，炸至酥脆，出锅后放入筛筐竖立控油、销售。

.外酥脆内松软芝麻大烧饼(缸炉、吊炉、铁板)制作配方：特精面粉(制作特色烧饼可以使用面包粉代替20-50%特精面粉)10斤、酵母100克、面欣酥A型50克、碳酸氢钠20-50克、白糖150克(或者麦芽糖浆)、焦甜型或焦香型乙基麦芽酚2克、水5.5斤。工艺：将以上原料和成面团，放入醒箱发酵30-50分钟(常温发酵1-2小时)。然后，将面团分割成150-160克的面团，揉搓后分成一大一小两个面团，其中一个小的沾点由五香粉、芝麻酱、食用盐、牛肉香精粉(或猪肉香精粉、鸡肉香精粉、骨髓浸膏等，一般用量1%左右)等调成的调味液，包入另一个面团，揉捏合一起成团、用手沾点水压成片，刷涂糖浆、撒芝麻仁，送入烤炉烘烤，最后刷涂少许麦芽糖浆。

.黄金饼做法：原料：中筋面粉500克，面欣酥A型5克，酵母5克，鸡蛋2个，芝麻150克，椒盐、油少许。制法：1.把面粉加水、面欣酥、酵母和匀，擀成薄片后，刷上一层油，撒上少许椒盐卷成卷，揪成剂子后制成圆形面饼待用。2.把鸡蛋打开后刷在面饼上，面饼蘸上芝麻后稍醒，上屉蒸熟，取出待用。3.在锅内加入油烧至4-5成热，将蒸好的面饼炸至金黄色即可。

.千层酥饼做法：低筋面粉10斤加入加热的猪油(或起酥油)5斤，食用盐50克、白糖0.5-1斤用少许水化开，和成酥面，静止1-2小时，揪成小团，擀成酥面皮。另外，再取中筋面粉12斤加入面欣酥A型60克、猪油或起酥油1.8斤、温水3斤、盐60-120克(甜酥饼加白糖1.8-2.4斤)，和成面团，醒发30分钟，揪成小面团，轧成水面皮，撒上五香粉，再叠加酥面皮，卷起来，切开，两遍收口，压成饼，醒发20分钟，刷点蛋黄与花生油混合液，再撒点芝麻，入炉上火200 、下火230度烘烤。

.油酥烧饼(火烧)做法：低筋面粉1斤加入加热的猪油(或起酥油)3-5斤、食用盐50克，炒成油酥。另外，再取中筋面粉2斤加入面欣酥A型10克、酵母20克(提前用少许温水溶解)、起酥油0.7斤、温水0.3斤、盐20克、白糖200-300克，和成面团，放入醒箱35~40 醒发30-50分钟，揪成小面团，轧成水面皮，抹上一层油酥，撒上五香粉，卷起来，切开，两遍收口，压成饼，醒发20分钟，刷点蛋黄与花生油混合液，再撒点芝麻，入炉上火200 、下火230度烘烤。

皮酥里软香酱饼配方：面粉10斤、

酵母50克、面欣酥A型50克、[佳多酶C型](#)

3-5克、白糖50克、乙基麦芽酚1克、盐30-50克、水6斤、红油适量。工艺：将以上原料和成面团，放入醒箱38 发酵30-50分钟（常温发酵2-5小时，低温发酵5-8小时），然后，分开面团，压成圆饼、刷涂香辣酱、撒葱花，放入电饼铛烙熟。

甜烤饅的做法配方：精面粉500克，白糖、花生油各75克，嫩酵面（面肥）50克，面欣酥A型2克。工艺：1.将精面粉放入盆内，加嫩酵面及白糖、花生油、面欣酥及150克水揉成面团，盖上湿布饧15分钟。2.饧好的面团用手揉成长条，摘成10个面剂，揉成圆形，上面抹上油，两个合在一起即成烤饅生坯。3.烤饅生坯按扁，用大拇指从圆窝处往外按成直径约1厘米大小的圆窝，再用带尖的工具在饅的中间扎几个透眼。4.用手从饅底部托起，改成圆形放入盘内，用220-230 的炉温烘烤12-14分钟即可出炉。甜烤饅的制作要领：1.面团要揉匀饧透，揉至表面光滑不粘手为宜；2.按生坯圆时不要按透。

肉夹馍、白吉馍的制作配方：中筋面粉5千克(可以使用面包粉代替20-50%高筋面粉)，面欣酥A型50克，水2.5千克，食用盐20克，起酥油100克。工艺：面粉加入融化的起酥油搅拌，再加入面欣酥和食用盐水溶液，然后揉和起劲成软面团，饧置约30分钟后揪剂（每千克面粉出10个），再逐个揉拉成长薄条，抹一层香油，撒适量椒盐，随后卷起来，立置案上按成饼状，再用擀面杖擀成圆形，制成生面坯。将面坯置炉口烙板上，烘焙定型并变色变硬后，再靠立在烙板下面的炉口内壁，直到烘烤熟。

油炸饼做法配方：普通面粉8.5斤、糯米粉（或鸡蛋）1.5斤、面欣酥A型50克、白糖200克、乙基麦芽酚1-2克、盐150克、30度水5-6斤。工艺：面粉、米粉、面欣酥干拌匀。将盐、白糖、麦芽酚加入和面水中化开，加入面粉和成面团。将和好的面团用湿布盖好，醒发10分钟，揉捶一次，再次醒发10分钟，再次揉捶，揉成条状，用保鲜膜包好，常温静止发酵2-5小时。然后取出擀成圆型（薄的炸成薄脆，厚的是油饼），放入200度油锅油炸。

锅盔做法配方：中筋面粉1000克、酵母10-15克、碳酸钠5克（或不加）、面欣酥A型10克、乙基麦芽酚0.2-0.5克、水400-500克。工艺：先将乙基麦芽酚用热水溶解加入面粉拌匀。再将酵母用35 温水溶解加入面粉，然后加温水和面，保温静止醒发50分钟。将碳酸钠、面欣酥用30 温水溶解后揉入面团，反复多揉几遍。然后再次醒发30-50分钟，揪开成型，入炉文火焙烤至外脆内软即可。[可以点击此处进入淘宝网购买](#)