

面粉怎么做饼 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面粉

产品名称	面粉怎么做饼 内蒙古兴安盟雪峰面粉 面粉
公司名称	乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市经济开发区国道6号
联系电话	15004849153

产品详情

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列：超级雪花粉系列、自然粉系列、红王系列、精品系列、全粉系列、T制系列、雪花粉系列、银王系列

用自发面粉做南瓜发糕

南瓜发糕用普通面粉就可以，具体做法如下：南瓜发糕做法：

- 1.将老南瓜去皮去籽，切成小块，放入微波专用玻璃碗中加盖，微波大火加热10分钟至南瓜变软烂（也可蒸熟）
- 2.剩热加入白糖，用器具将南瓜捣烂成泥状，放凉
- 3.葡萄干用温水浸泡至软，用清水将酵母粉溶化
- 4.取一盘子，用刷子刷上一层油防粘

5.放凉后的南瓜泥加入面粉及溶化酵母水

6.用铲子将其混合均匀，做好的面糊比较湿软，也可视南瓜的含水量适当添加和减少水份

7.将混合好的面糊倒入盘中，表面盖上保鲜膜静置发酵至两倍大（视室温的不同发酵1-4个小时不等）

8.发酵好的面糊，在表面按葡萄干（需提前浸泡1小时）或是枸杞子（枸杞子只需提前浸泡10分钟）

9.锅内注上凉水，中火烧开后转小火蒸25分钟即可，熄火后关火焖5分钟。

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列：超级雪花粉系列、自然粉系列、红王系列、精品系列、全粉系列、T制系列、雪花粉系列、银王系列

牛奶黄油鸡蛋面粉饼

用鸡蛋，黄油，面粉，牛奶做蛋糕方法鲜奶草莓蛋糕菜谱简介，材料低粉80克，奶油500ML，鸡蛋5个，白糖90克，玉米油25克，草莓6颗做法1、5个蛋清分三次加入白糖，打发到起直立的三角型沟。2、蛋黄分别加入糖、玉米油25ML搅拌均匀，再加入低粉。

3、取1/3打发的蛋白以切拌的手法把步骤1和2混合起来。4、倒入八寸蛋糕模，放入预热的烤箱，上下火中间170度烤50分钟。5、出炉，倒扣放凉。6、加入打发的奶油用裱花嘴自由发挥，再放入水果。黄油海绵蛋糕菜谱简介 成品蛋糕非常好吃，喧软、奶味十足，由于加入了黄油和牛奶，口感不粗糙，几乎没有回缩，模具倒入了2/3面糊，又能烤出4个小的。材料材料1：蛋黄4个，全蛋3个，糖粉25克，沙糖25克，蜂蜜40克，盐1克材料2：低筋面粉120克，玉米淀粉20克，奶粉5克材料3：黄油30克，牛奶30克做法1、把材料1全部倒入盆里，隔热水打发，直至黏稠。2、混合材料2，面粉，过筛到蛋糊，翻拌均匀。

3、黄油和牛奶倒入一个碗里，取一小部分面糊与黄油牛奶混合均匀。4、之后再倒入面糊翻拌均匀。5、立即倒入模具，面粉怎么做饼，160度，60分钟表皮金黄即可，取出，立即倒扣。小诀窍1、打蛋要到位，黄油和牛奶倒在一起就行，加入面糊一起翻拌即能混合在一起。2、翻拌均匀立即烤，否则消泡。

内蒙古乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司，成立于2003年，拥有雄厚的技术力量和人才优势，是内蒙古

自治区农业产业化重点龙头企业。

公司秉承“质量优先，信誉至上”的理念，为广大消费者提供绿色、安全、营养、健康的产品，热忱欢迎各界人士往临公司指导、洽谈业务!

旗下面粉系列：超级雪花粉系列、自然粉系列、红王系列、精品系列、全粉系列、T制系列、雪花粉系列、银王系列

刀切馒头

1白糖用温开水化开备用，待凉至不烫手后，做饼用什么面粉，把酵母倒进糖水里化开。

2面粉和少许盐混合，淋入酵母水，用筷子搅拌成絮状后揉成团即可。

3面团比较干不易操作，可在揉成团后静置10分钟后接着揉3-5分钟，再静置5分钟。

4最后把面团揉成光滑不粘手的面团。

5揉好的面团搓成棍状后切成均匀的小块。

6把馒头坯移到铺了玉米叶的蒸锅中，面粉可以做什么，合上盖进行发酵。

7大约一小时左右，馒头坯发大至1.5倍左右，用手掂起感觉很轻盈就表示发酵到位。

8锅里放冷水，中火蒸15-20分钟左右即可熄火。

面粉怎么做饼-内蒙古兴安盟雪峰面粉(在线咨询)-面粉由乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司提供。“麦芯粉,面粉,饺子粉,饺子粉”就选乌兰浩特市雪峰面粉有限责任公司(www.xfmfgs.com)，公司位于：湖北省武汉市经济开发区国道6号，多年来，雪峰面粉坚持为客户提供好的服务，联系人：刘文彬。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。雪峰面粉期待成为您的长期合作伙伴！