

供应安佳黄油马苏芝士

产品名称	供应安佳黄油马苏芝士
公司名称	广州高比贸易有限公司
价格	100.00/袋
规格参数	12:1L
公司地址	广州市番禺区南村镇南阳路29号304房（注册地址）
联系电话	13922057445

产品详情

鲜奶油从冰箱取出放至室温环境下回温15分钟。

用电动打蛋器以高速，垂直方向打发鲜奶油直至鲜奶油呈现颗粒状，颜色由乳白色变成乳黄色，将电动打蛋器调至中速，继续打发鲜奶油，直至固体（黄油Butter）和液体（白脱牛奶Buttermilk）分离，液体会飞溅出来即可停止打发。

将步骤2的成品倒入事先消毒好的垫有纱布的滤网上进行液固体分离，此时可以适当拧紧纱布，尽可能地将液体排出。

将黄油半成品放入一个大碗里，然后加入1/3冰水，冲洗黄油并使其定型，倒出浑浊的水再加入干净的冰水，交替冲洗黄油直至碗中的水不再浑浊，这样能尽可能延长黄油保质期。

用烘焙纸包裹黄油，拧紧两头将多余的水份挤出，即可使用。而放入冰箱冷藏可以保存2周以上，冷冻保存的时间可以保持在1-2个月左右。

制作黄油的同时还得到了酪乳，此物营养丰富，奶味较普通牛奶浓郁，常用于制作各种西点，所以请不要浪费，密封放入冰箱可以保存3天左右。