

# 东营香酥糖饼培训，香酥糖饼学习

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 东营香酥糖饼培训，香酥糖饼学习        |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司          |
| 价格   | 1.00/1                 |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162            |

## 产品详情

东营香酥糖饼培训，香酥糖饼学习016

首先准备原料：面粉150克，热水75克，冷水15克，油8克，盐1克，白糖（馅）3勺，面粉（馅）1勺。面粉、油、盐混合，先加热水再加冷水，搅拌均匀，揉成面团，盖好醒20分钟。接着制作糖馅，白糖加面粉拌匀备用。面团擀成面片，再卷起来，切成段，每段面团竖着按扁，把糖馅放中间，捏紧，倒扣擀成饼。锅热加饼，中火烙，烙至两面金黄出锅。

面团：中筋面粉260克，温水170-180克（以面团较软为最好，不同品牌的面粉吸水量不同，请酌情添减），酵母3克

糖油酥：中筋面粉80克，细砂糖50克，植物油50克

配料：糖面粉（糖和面粉的比例3：1即可调制为糖60克面粉20克）

表面装饰：蜂蜜水、白芝麻

烘焙：烤箱中层，上下火200度20分钟左右至表面金黄

- 1、酵母溶于温水中，和成较软面团，静置15分钟。
- 2、糖油酥材料混合均匀。
- 3、面团均分每个约40克左右，大约十二个面团。分割好的面团滚圆擀圆。
- 4、取一份擀开包入油酥
- 5、包入油酥后收紧收口

- 6、收口朝下，擀成牛舌状
- 7、均匀撒上混合好的砂糖面粉
- 8、卷起
- 9、再将卷卷两端捏起来
- 10、光滑面朝上擀开成为薄饼状，表面刷蜂蜜水。
- 11、沾白芝麻。
- 12、放入烤盘松弛十分钟，入烤箱中层，上下火200度20分钟左右。

吃食是一种幸福，品味是一种情趣。2013年的深秋，上班路上忘记买早餐，闻香误入小巷，从此，便为了那香脆可口的饼，乐此不疲地闯进小巷