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

- 、 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、放入烤盘松驰十分钟,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