

天桥区云腿月饼厂家直供 云腿月饼微商

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 天桥区云腿月饼厂家直供 云腿月饼微商 |
| 公司名称 | 陕西川谷农业科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 陕西省西安市雁塔区高新四路世纪颐园A座507 |
| 联系电话 | 13772188011 |

产品详情

看看云腿月饼需要准备的材料，提前该泡就泡，该蒸就蒸哈~~~我稍微调整了一下馅儿的口感，加了玫瑰酱，减少猪油的量，用了一些植物油，感觉会更清新一些，您不妨试试，很好吃的~~~烤好的云腿月饼刚出炉表皮会有点硬，室温包好放两天就好咯~

云腿月饼原料：

月饼皮：

水90克

猪油120克

蜂蜜30克

中筋粉300克

无铝泡打粉3克

月饼馅：

宣威云腿200克

蜂蜜100克

猪油40克

玉米油40克

玫瑰酱50克

糖15克

熟面粉135克

烘烤温度与时间：

中下层，上下火，200度30分钟

云腿月饼馅心甜咸度：这是在座的各位咸党、甜党最关心的问题了，也很大程度上影响了我们对一个云腿月饼的接受程度。1~5分，分数越低越甜，分数越高越咸。

云腿月饼馅心油度：这是口感挂和清淡挂最关心的问题，同一个饼有的人觉得油重了，而有的人觉得温润入口，有的人觉得太干呛喉，而有的人又觉得清淡合口。1~5分，分数越低越干，分数越高越油。

云腿月饼全饼综合：对每块云腿月饼整体打分，从差到好对应1~5分。

汪曾祺在其书《人间草木》中曾解释过：“过去四个月饼一斤，按老秤说是四两一个，称为‘四两砣’。”也就是说，以前人们买“火腿四两砣”，只用纸一包，盖上一张盖有字号大印的四方红纸，细绳一扎，刚好四个，合老秤一市斤，每个月饼四两。1884年，尝过“火腿四两砣”的慈禧太后题写《合香楼》墨宝赐给胡善、胡增贵父子，诰封父子俩承袭奉直大夫，成了“合香楼”创业成功的标志。陈氏兄弟在兼收并蓄稀式火腿月饼和干式火腿月饼的基础上，他们对“火腿四两砣”进行创新、改良，首创出外一层硬壳、内千层酥皮裹馅，入口酥、松、脆、软、咸甜适宜的硬壳火腿月饼。