

开化云腿月饼 云腿月饼生产厂家 川谷农业

产品名称	开化云腿月饼 云腿月饼生产厂家 川谷农业
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

那种金黄色酥皮，圆鼓鼓的云腿月饼，又被叫作“四两坨”。传说是过去一个皇宫御厨，退休后在昆明经营餐馆时发明了云腿月饼。云南人喜欢叫它作火腿坨，那时四个云腿坨正好一斤重，所以云腿月饼因此得名。现在，云腿月饼在云南可谓遍地开花，大到连锁食店，小到糕点工坊，都掌握了烤制云腿月饼的手艺。但真正能做到酥软、鲜香、无限回味的云腿月饼厂家，寥寥无几。

云腿月饼制作方法

1.制面皮：

猪油、黄油、鸡蛋、糖适量、盐一小勺，打散搅拌均匀（其实我就搅了几十下，很容易），然后加适量面粉，揉均面团；

2.制馅料：

1) 云腿切丁上锅蒸熟；

2) 炒熟面：热锅放猪油少许，待猪油化开放干面粉，不断搅拌至颜色略深；

3) 云腿丁、熟面、糖，搅拌均匀，如果太干，可以加一点猪油；

3.包月饼：

1) 制好的馅料放在冰箱里片刻，等待猪油结成块，这样比较容易包起来；

2) 面团上取适量小块，用手揉匀（因为有油所以很容易变软揉开），用手拍打成饼状（擀也可以，但是有点粘），包馅儿，把开口处捏在一起，然后倒置过来，放在涂了油的烤盘上；

4.烤制：

烤箱预热220度，烤大概25分钟即可，其间刷蛋液两次。

咸甜的味道来自于云南特产的宣威火腿——只取当地饲养的乌金猪后腿，采用传统的滇式方法制作，配以蜂蜜、猪油等辅料，最后用云南“滇南盐都”磨黑镇出产的古法盐腌制，秘藏发酵。历经三年的时间，才能成就宣威火腿浓郁的香气。除了宣威火腿，云南金字塔顶端的3种名贵野生菌也被包在了月饼里，赋予了传统滇式云腿月饼更立体的口感。