

玫瑰饼产地 玫瑰饼 厂家直供

产品名称	玫瑰饼产地 玫瑰饼 厂家直供
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

鲜花饼是一款以云南特有的食用玫瑰花入料的酥饼，是具有云南特色的云南经典点心代表。玫瑰饼在云南当地烘焙品牌大都均有销售。每年4月，等待鲜花饼的上市早已成为当地人民的共同期待，排着长队等待购买新鲜上市的鲜花饼早已成为司空见惯的现象。

川谷农业分享：食用玫瑰花的采摘是一项十分考究的工作，必须在每天清晨伴着晨露开始采摘，采摘至上午九点前后便须结束。因为九点之后气温开始上升，鲜花的香气会随之挥发，进而影响花卉品质。

鲜花饼虽然属于烘焙食品，但是一个鲜花饼只有几十克，这种酥皮的点心，热量也不是很高。因为鲜花饼用的是黄油。而且陷用的玫瑰花，营养专家研究称花具高营养价值含饱脂肪酸，具降低胆固醇血脂功效，所以不会担心吃鲜花饼会胖。

为确保供应绿色健康的食用玫瑰，参照绿色食品规范，全面采用先进的种植管理技术。基地引进全世界先进的以色列耐特菲姆滴灌施肥及监测系统，为供应玫瑰花生长所需水分及肥料；基地在防虫害的过程中主要采用农业防治、生物防治和物理防治等绿色治理办法，以避免在病虫害防治过程中产生污染。由此产出的食用玫瑰，花瓣色泽鲜亮，香气浓郁，品质上乘，是制作鲜花饼的原料。

玫瑰饼制作步骤:

- 1、打奶油，使用人工搅拌，搅拌时，顺同一方向匀速搅拌，这样搅拌产生的比较集中，能使空气更好的渗透进奶油，让曲奇烘焙出的口感不是那么干燥。
- 2、和面，力道要轻柔适中，方向也很有讲究，从下而上，反复不断，直至完成。
- 3、成形，成形时，用手轻压成型。

4、烘焙，烘焙温度保持在恒温200度，虽然延长了烘焙时长，但烘焙出的曲奇口感松软、干湿合宜，吃了更不容易上火。

5、冷却,对冷却温度的要求更为严格，在室温下自然冷却至曲奇中心温度为35度。即确保了不会因冷却不足，而导致容易发霉；也确保了冷却过久，导致外来菌浸入。

6、装盒,包装盒印刷符合欧盟食品安全标准，在铝盒内还石头纸内盒。冷却后的曲奇放入石头纸内盒，并附赠精美的产品说明书后才密封封装，封装完成时，一盒爱的曲奇就算烘焙完成了。另外，为了防止松软的曲奇在运输中破碎，每盒曲奇还密封的外盒充气袋，每个细节成分考虑。