

月饼 重庆法芝厂能食品 冰皮月饼的做法及配方

产品名称	月饼 重庆法芝厂能食品 冰皮月饼的做法及配方
公司名称	重庆法芝厂能食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	重庆市渝北区天山大道西段4号2幢2—2
联系电话	15987087105

产品详情

现在的月饼种类也越来越多

但过节了，月饼，一年就吃一次，一块半块月饼的总热量并不会非常惊人。我们可以通过合理的饮食来搭配解决月饼高热量。提醒，月饼含油量多，那我们炒菜就少放油；月饼含糖分多，那我们可以少喝甜饮料，不吃其他甜食，粥和汤羹不加糖。这样，吃月饼的时候就少了很多心理负担。随着人们生活水平的提高，冰皮月饼的做法及配方，现在的月饼种类也越来越多，只有你想不到没有做不到的月饼馅料。想想小时候我们吃的都是散装月饼，月饼的做法，用牛皮纸裹着。

油酥面团的用油量较高

油酥面团主要使用面粉和油。主要用于酥皮类月饼，起层酥作用。油酥面团的用油量较高，一般占面粉的50%左右。油脂的表面张力大，疏水性强，也有一定黏度。当油脂与面粉混合时，便黏附在面粉颗粒表面，黏结成团粒，由于团粒的两边仍有一定的界面张力，使得油脂与粉粒间黏结得并不紧密。但经过搅拌，油脂表面积逐渐增大，黏性增强，油与粉粒结合得更加紧密，从而形成油酥面团。

这种简单的以地域来归并，月饼怎么做，进而分出东西南北的分类法是不科学的，港式月饼和广式月饼相近尚可说得过去，但潮式月饼无论材料、做法、样式和口感都是与广式月饼有着极大的不同的。

当前月饼忽略核心特点而按产地分的有百：京式月饼、广式月饼、滇式月饼、潮式月饼、苏式月饼、台式月饼、港式月饼、徽式月饼、衢式月饼、秦式月饼、晋式月饼甚至日式等；就口味而言，有甜味、咸味、咸甜味、麻辣味；

月饼-重庆法芝厂能食品-冰皮月饼的做法及配方由重庆法芝厂能食品有限公司提供。重庆法芝厂能食品有限公司（www.fazhicnsp.com）在饼干糕点这一领域倾注了无限的热忱和热情，法芝厂能食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：罗经理。