

# 名菓烘焙糕点 中式烘焙食品 陕西烘焙食品

产品名称	名菓烘焙糕点 中式烘焙食品 陕西烘焙食品
公司名称	河南省名菓食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼
联系电话	13037590006

## 产品详情

1、先制作冰皮，烘焙食品报价，准备一个平底锅，用中低火翻炒生糯米粉至浅黄色，熄火，放凉。2、将面团所需材料在一个大碗中混合搅拌均匀，如需上色加入抹茶粉或是苋菜水，中大火隔水蒸30分钟，取出，用筷子搅拌，放凉。3、将红豆泥与面团分成8份，红豆泥揉成圆球，用面团包裹，在工具和手心上撒上面粉，揉光滑，用饼模压成型。放在密封盒中，冷藏3-4小时，即可食用，第二日食用口味。

糯米月饼：1.将牛奶和植物油混合，倒入糖粉搅拌均匀。

2.筛入糯米粉、粘米粉和澄粉（澄粉又叫小麦淀粉。现在网上有卖冰皮月饼三种粉套装的，直接买就行。）

3.搅拌至完全融合。

4.把粉浆过筛一次，保证没有面疙瘩，这样做出来的冰皮口感才会细腻。

5.过筛后的粉浆用保鲜膜包好，放到水已经开了的蒸锅里，大火蒸30分钟。

6.蒸好的面糊取出来，趁热用筷子使劲搅散。

7.然后倒到一个盘子里铺平，放到冰箱冷却15分钟。

8.往冷却好的面糊上薄薄撒一层炒熟的糯米粉，以防粘手。

9.均匀的分成8份，揉成8个面团备用。分份的时候记得用称，这样做出来的月饼大小才会一样。

经典月饼做法取一个饼皮，稍稍拍扁转圆，放上一个五仁馅，陕西烘焙食品，放进左手手心里，右手将馅料向里推，同时左手旋转将饼皮均匀贴着馅料推开，直至包住整个馅料，收口捏紧成一个生坯。将生坯在面粉堆里打个滚儿，抖掉多余面粉，放在模具里。

6.手均匀用力压下，抬起月饼模，推出月饼生坯，间隔摆放入铺垫好锡纸的烤盘。

7.烤箱180度预热，中式烘焙食品批发，中层，烤5分钟后，取出，放凉，中式烘焙食品，刷上蛋黄液，送入烤箱，降到150度，再烤10分钟左右至表面上色均匀即可。

8.月饼凉透后，放入保鲜袋子里，密封回油2-3天后食用更好。

名菓烘焙糕点(图)-中式烘焙食品-陕西烘焙食品由河南省名菓食品有限公司提供。河南省名菓食品有限公司(www.mingguoshipin.com)在饼干糕点这一领域倾注了诸多的热忱和热情，名菓一直以客户为中心、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：孙经理。