

定做伴手礼批发 广西伴手礼批发 名菓烘焙食品

产品名称	定做伴手礼批发 广西伴手礼批发 名菓烘焙食品
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

在月饼模具里撒点糕粉，让糕粉均匀粘在模具壁上，这样方便脱模。然后把包好的月饼面团放进模具，注意可控制模具深度，让面团刚好和模具边缘齐，用手掌轻轻压实。把月饼模用力按下，再倒出来，冰皮月饼就做好了。把做好的月饼放入冰箱冷藏片刻会更好吃哦！冰皮会有点粘手，拍点糕粉减少材料的损耗。我是直接把糯米粉倒入烤盘里，定做伴手礼批发，烤到微微泛黄，广西伴手礼批发，就是糕粉了，比什么干蒸再炒容易多了。自己做的冰皮月饼保质期大概3天，所以一定要放冰箱里，不管是送人还是自己吃，都不要留太久。

冰皮枣泥馅月饼冰皮是近流行的，其实更像是和果子，如果家里没有烤箱就做冰皮月饼吧。小时候喜欢吃枣泥馅的月饼了，终于亲手做了一下，发现市售的枣泥馅里其实面粉比较多，自己做的满满枣香，细腻入口即化。做法：

- 1、大枣洗净用水浸泡一会，放入烧开水的蒸锅中，盖严锅盖大火蒸半小时，晾凉后耐心的剥皮去核，（这真的是一个非常需要耐心的活儿）将枣肉捣烂。（建议用捣的，如果用搅拌机打不动）锅烧热下入枣泥翻炒，然后20g油（玉米油或葵花籽油）分次加入炒匀，后加入面粉30G炒匀即可。晾凉后就是枣泥馅，分成30g大小每份，用手搓成球待用；

蛋黄莲蓉月饼筛入165g面粉，用将所有材料拌匀成面团，不用揉搓，拌匀就可以了。虽然中式点心不讲究，我个人还是习惯过筛，嫌麻烦的可以省去这一步。烤箱预热至180度，将蛋黄取出，放在烤盘上，中式伴手礼批发，喷一层高度数白酒，没有喷壶在装酒的碗里滚一下也可以。真空包装的蛋黄会互相挤压出各种诡异的形状，比如右下角那位？，喷之前稍微捏一捏让蛋黄圆润一点，特别是有尖角的地方，这样比较方便后面包馅。

烤箱预热至180度，将蛋黄取出，订做伴手礼批发，放在烤盘上，喷一层高度数白酒，没有喷壶在装酒的碗里滚一下也可以。真空包装的蛋黄会互相挤压出各种诡异的形状，比如右下角那位？，喷之前稍微捏一捏让蛋黄圆润一点，特别是有尖角的地方，这样比较方便后面包馅。

定做伴手礼批发-广西伴手礼批发-名菓烘焙食品(查看)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）位于商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前名菓在饼干糕点中享有良好的声誉。名菓取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。名菓全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。