

设计月饼加工厂 云南设计月饼加工 名菓食品代理

产品名称	设计月饼加工厂 云南设计月饼加工 名菓食品代理
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

苏式鲜肉月饼：这个时候熬了猪油，不消说，一定是为了它，苏式月饼。没错，我爱的，还是莫过于酥皮，咸味，肉馅的苏式鲜肉月饼。它皮层酥松，色泽美观，设计月饼加工电话，馅料肥而不腻，口感松酥，总之，是非常贴我的胃口（肥胃口）。

酥皮月饼的外形应当完整、丰满，表面不可略鼓，设计月饼加工厂家，边角分明，不露馅，无黑泡或明显焦斑，不。色泽均匀，有光泽。月饼的饼皮厚薄均匀，馅料含量不低于50%，软硬适中。再总之，正宗的鲜肉月饼是非常美味独到的，是宁肯你花一个小时排队也要等到它新鲜出炉的经典月饼。水中所有材料彻底揉匀至可以拉出透明薄膜，放入保鲜袋中静置30分钟。此中猪油可以不提前软化，但要用温水，避免猪油太硬而不好揉匀。此配方的水非常柔软，但因为油脂，所以很好揉，可以采用做面包时边揉边摔打的手法。只有水有了很好的延展性，才可禁得住一遍遍的折叠不破酥露酥；

经典月饼做法取一个饼皮，稍稍拍扁转圆，放上一个五仁馅，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，中层，烤5分钟后，取出，放凉，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。

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，设计月饼加工厂，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。

烤箱预热至180度，将蛋黄取出，云南设计月饼加工，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。

设计月饼加工厂-云南设计月饼加工-名菓食品代理由河南省名菓食品有限公司提供。“烘培食品/糕点”就选河南省名菓食品有限公司（www.mingguoshipin.com），公司位于：商丘市梁园区民主西路国家级孵化园6号楼，多年来，名菓坚持为客户提供好的服务，联系人：孙经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。名菓期待成为您的长期合作伙伴！